Seria NV6323
Seria NV6353

Piekarnik do zabudowy

instrukcja obsługi

Planet First **100% Recycled Paper**

Niniejsza instrukcja została wydrukowana w całości na papierze makulaturowym.

wyobraź sobie możliwości

POLSKI

Dziękujemy za zakup produktu firmy Samsung.
Zarejestruj swoje urządzenie na stronie

www.samsung.com/register

SAMSUNG

NV6323BGSSR_EO_DG68-00191L_PL.indd 1 2012-02-20 4:55:43

korzystanie z instrukcji

Dziękujemy za wybór piekarnika do zabudowy firmy SAMSUNG.
Niniejsza instrukcja obsługi zawiera ważne informacje dotyczące bezpieczeństwa oraz zalecenia mające na celu pomoc w obsłudze i konserwacji urządzenia.
Prosimy o poświęcenie czasu na przeczytanie niniejszej instrukcji obsługi przed rozpoczęciem korzystania z piekarnika oraz zachowanie jej na przyszłość.

W instrukcji obsługi stosowane są następujące symbole:

OSTRZEŻENIE lub PRZESTROGA	**Ważne**	**Uwaga**

instrukcje dotyczące bezpieczeństwa

Montaż piekarnika może być wykonywany tylko przez uprawnionego elektryka. Instalator odpowiedzialny jest za podłączenie urządzenia do sieci zgodnie z odpowiednimi zaleceniami dotyczącymi bezpieczeństwa.

BEZPIECZEŃSTWO ELEKTRYCZNE

Jeżeli piekarnik został uszkodzony w czasie transportu, nie wolno go podłączać.

- Urządzenie może zostać podłączone do sieci zasilającej jedynie przez elektryka posiadającego odpowiednie uprawnienia.
- W przypadku usterki lub uszkodzenia urządzenia nie wolno go uruchamiać.
- Naprawy powinny być wykonywane wyłącznie przez uprawnionego technika. Nieprawidłowo wykonana naprawa może stanowić poważne zagrożenie dla Ciebie oraz innych. Jeżeli piekarnik wymaga naprawy należy skontaktować się z centrum serwisowym SAMSUNG lub sprzedawcą.
- Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód zasilający musi zostać wymieniony na specjalny przewód lub zestaw dostępny u producenta lub w autoryzowanym serwisie. (dotyczy wyłącznie urządzeń o stałym okablowaniu)
- Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód zasilający musi zostać wymieniony przez producenta, w autoryzowanym serwisie lub przez wykwalifikowaną osobę. (dotyczy wyłącznie urządzeń z przewodem zasilającym)
- Przewody i kable elektryczne nie mogą dotykać piekarnika.
- Piekarnik powinien być podłączony do sieci zasilającej za pomocą atestowanego rozłącznika lub bezpiecznika. Nigdy nie wolno korzystać z rozgałęźników ani przedłużaczy.
- Tabliczka znamionowa znajduje się z prawej strony drzwiczek.
- Na czas czyszczenia lub naprawy urządzenia należy je odłączyć od zasilania elektrycznego.
- Zachować ostrożność podczas podłączania urządzeń elektrycznych w pobliżu piekarnika.
- Osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy (np. dzieci) nie powinny korzystać z urządzenia bez nadzoru lub przeszkolenia w zakresie obsługi przez inną osobę odpowiedzialną za ich bezpieczeństwo.
- Powinno to pozwolić odłączenie urządzenia od źródła zasilania po instalacji. Odłączenie można osiągnąć poprzez umieszczenie wtyczki w dostępnym miejscu lub zainstalowanie przełącznika w okablowaniu, zgodnie z odpowiednimi zasadami.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Podczas pracy urządzenia łatwo dostępne części mogą się nagrzewać. Aby uniknąć poparzenia, dzieci nie powinny zbliżać się do urządzenia.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Podczas pracy urządzenia łatwo dostępne części nagrzewają się. Należy zachować odpowiednie środki ostrożności w celu uniknięcia kontaktu z elementami grzejnymi wewnątrz kuchenki. Dzieci poniżej 8. roku życia powinny korzystać z urządzenia wyłącznie pod stałą kontrolą.

⚠ **OSTRZEŻENIE**: W celu uniknięcia możliwości porażenia prądem elektrycznym, przed wymianą żarówki należy wyłączyć zasilanie urządzenia.

BEZPIECZEŃSTWO PODCZAS PRACY

- Piekarnik zaprojektowany jest jedynie do gotowania żywności stosowanej w gospodarstwie domowym.
- Podczas pracy wewnętrzne powierzchnie piekarnika rozgrzewają się na tyle, aby spowodować oparzenia. Nie wolno dotykać elementów grzejnych lub wewnętrznych powierzchni piekarnika do czasu ich ostygnięcia.
- Nie wolno przechowywać materiałów łatwopalnych w piekarniku.
- Powierzchnie kuchenki nagrzewają się podczas dłuższej pracy urządzenia przy wysokiej temperaturze.

NV6323BGSSR_EO_DG68-00191L_PL.indd 2 2012-02-20 4:55:43

- Podczas gotowania, w czasie otwierania drzwiczek należy zachować ostrożność, ponieważ może dojść do gwałtownego wydostania się gorącego powietrza i pary.
- Podczas gotowania potraw zawierających alkohol, może dojść do jego odparowania z powodu wysokiej temperatury i zapalenia się oparów alkoholu w przypadku zetknięcia się oparów z gorącymi częściami piekarnika.
- Dla własnego bezpieczeństwa nie wolno stosować myjek wysokociśnieniowych ani urządzeń do czyszczenia strumieniem pary.
- Podczas korzystania z piekarnika należy dopilnować, aby dzieci trzymały się od niego w bezpiecznej odległości.
- Żywność mrożona, taka jak pizza, powinna być pieczona na dużej siatce. W przypadku korzystania z blach do pieczenia może dojść do ich odkształcenia z powodu różnic temperatury.
- Nie wolno nalewać wody na dno piekarnika, gdy jest ono gorące. Może to spowodować uszkodzenie powierzchni emaliowanej.
- W czasie gotowania drzwiczki piekarnika muszą być zamknięte.
- Nie wolno wykładać dna piekarnika folią aluminiową i nie wolno na nim umieszczać żadnych blach do pieczenia ani puszek. Folia aluminiowa blokuje przepływ ciepła, co może prowadzić do uszkodzenia emaliowanych powierzchni i spowodować pogorszenie wyników gotowania.
- Soki owocowe mogą pozostawiać zacieki, które mogą stać się nieusuwalne z emaliowanych powierzchni piekarnika. W przypadku pieczenia bardzo wilgotnych ciast należy użyć głębokiej blachy.
- Nie wolno stawiać naczyń do pieczenia na otwartych drzwiczkach piekarnika.
- Należy pilnować, aby małe dzieci nie bawiły się urządzeniem.
- Urządzenie nagrzewa się w czasie pracy. Należy zachować odpowiednie środki ostrożności w celu uniknięcia kontaktu z elementami grzejnymi wewnątrz kuchenki.
- Ze względów bezpieczeństwa uszkodzony przewód zasilający musi zostać wymieniony przez producenta, w autoryzowanym serwisie lub przez wykwalifikowaną osobę.
- Nie wolno dopuścić, aby dzieci bawiły się urządzeniem
- Urządzenie nie zostało zaprojektowane z myślą o współpracy z zewnętrznym urządzeniem wyłączającym lub oddzielnym systemem zdalnego sterowania.
- Do czyszczenia szklanych drzwiczek piekarnika nie wolno używać środków zawierających składniki ścierne lub ostrych szczotek metalowych, ponieważ mogą one zarysować powierzchnię, co może doprowadzić do popękania szyby
- Dzieci powyżej 8. roku życia i osoby o ograniczonej sprawności fizycznej, sensorycznej lub umysłowej, bądź o niedostatecznym doświadczeniu i wiedzy mogą korzystać z urządzenia jedynie pod nadzorem lub po przeszkoleniu w zakresie bezpiecznej obsługi i zagrożeń. Dzieciom nie wolno bawić się urządzeniem. Dzieci mogą przeprowadzać czyszczenie i konserwację urządzenia wyłącznie pod nadzorem osoby dorosłej.
- Dla własnego bezpieczeństwa nie wolno stosować myjek wysokociśnieniowych ani urządzeń do czyszczenia strumieniem pary.
- podczas samooczyszczenia powierzchnie rozgrzewają się bardziej niż zwykle i dlatego dzieci powinny znajdować się w bezpiecznej odległości.
- W przypadku rozlania się większych ilości płynu należy usunąć je przed samooczyszczeniem, a w czasie samooczyszczenia w kuchence mogą znajdować się wyłącznie przybory kuchenne opisane w instrukcji obsługi.
- Jeśli urządzenie jest wyposażone w funkcję gotowania na parze lub samodzielnego czyszczenia, w przypadku rozlania się większych ilości płynów należy usunąć je przed czyszczeniem, a w czasie czyszczenia lub samooczyszczenia w piekarniku nie mogą znajdować się żadne przybory kuchenne.
- Jeśli urządzenie jest wyposażone w funkcję samooczyszczenia, podczas samooczyszczenia powierzchnie rozgrzewają się bardziej niż zwykle i dlatego dzieci powinny znajdować się w bezpiecznej odległości.
- Na drzwiczkach nie wolno stawać, siadać, kłaść ciężkich przedmiotów ani opierać się o nie.
- Nie wolno otwierać drzwiczek, używając siły.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Nie odłączaj urządzenia z gniazdka elektrycznego, nawet jeśli proces gotowania zakończył się.

⚠ **OSTRZEŻENIE:** Nie wolno zostawiać otwartych drzwiczek w czasie pieczenia.

INSTRUKCJA UTYLIZACJI

Utylizacja opakowania

- Materiał wykorzystany do zapakowania urządzenia podlega recyklingowi.
- Materiał opakowania należy wyrzucić do odpowiedniego pojemnika w lokalnym zakładzie utylizacji odpadów.

Utylizacja starych urządzeń

⚠ **OSTRZEŻENIE**: Przed utylizacją starych urządzeń należy uniemożliwić ich pracę tak, aby nie mogły stać się źródłem zagrożenia.

Aby to zrobić, należy odłączyć urządzenie od zasilania sieciowego i usunąć przewód zasilający.

W celu ochrony środowiska konieczne jest, aby stare urządzenia były utylizowane we właściwy sposób.

- Urządzenia nie wolno wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami domowymi.
- Informacje o datach zbiórek oraz o publicznych miejscach utylizacji odpadów można uzyskać w lokalnym zakładzie utylizacji lub od władz lokalnych.

NV6323BGSSR_EO_DG68-00191L_PL.indd 3 2012-02-20 4:55:43

spis treści

PRZYCISKI STEROWANIA PIEKARNIKIEM 5

5 Przyciski sterowania piekarnikiem

AKCESORIA 5

5 Akcesoria

POTRAWY TESTOWE 7

7 Potrawy testowe

FUNKCJE 8

8 Funkcje

KORZYSTANIE Z TRYBU GOTOWANIA 8

8 Korzystanie z trybu gotowania

USTAWIENIA 9

9 Ustawianie czasu
9 Ustawianie czasu gotowania
9 Ustawianie czasu zakończenia
10 Zmiana ustawienia czasu
10 Zmiana temperatury
10 Ustawianie alarmu
10 Wyłączanie alarmu
10 Wyświetlacz zegarowy
11 Sygnał tonowy
11 Oświetlenie
11 Blokada rodzicielska

GOTOWANIE AUTOMATYCZNE 11

12 Programy automatycznego przygotowywania

INSTALOWANIE I KONSERWACJA 14

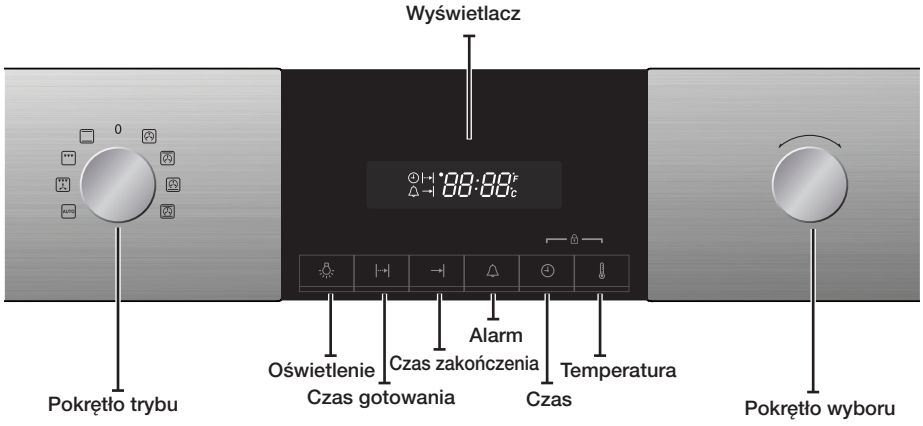
14 Instalowanie
15 Konfiguracja początkowa
15 Rozwiązywanie problemów
15 Kody informacyjne

CZYSZCZENIE I KONSERWACJA 16

16 Szybkie suszenie
16 Katalityczna powierzchnia emaliowana (opcjonalna)
16 Czyszczenie ręczne
17 Zdejmowanie drzwiczek
18 Zdejmowanie prowadnic bocznych (opcjonalne)
18 Usuwanie szklanych drzwiczek
18 Wymiana żarówki

NV6323BGSSR_EO_DG68-00191L_PL.indd 4 2012-02-20 4:55:43

przyciski sterowania piekarnikiem



Panel przedni

Panel przedni jest dostępny w wielu odmianach materiałowych i kolorystycznych, w tym: ze stali nierdzewnej, czarny, biały i szklany. W celu poprawy jakości, wygląd panelu może ulec zmianie.

Pokrętło wyboru funkcji pokrętło regulacji temperatury są pokrętłami wciskanymi. Aby ich użyć, należy je wcisnąć i obrócić. (Opcja)

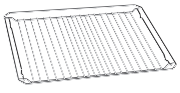
akcesoria

Nowy piekarnik firmy Samsung posiada w komplecie wiele akcesoriów, które są pomocne podczas przygotowywania różnych posiłków.

PRZESTROGA: Upewnij się, że akcesorium jest prawidłowo zamocowane na podstawach. Blachy potrzebują przynajmniej 2 cm wolnej przestrzeni od spodu piekarnika, w przeciwnym razie powierzchnia emaliowana może zostać uszkodzona.

OSTRZEŻENIE: Przy wyjmowaniu posiłków i/lub akcesoriów z piekarnika należy zachować szczególną ostrożność. Gorące posiłki, akcesoria i powierzchnie grzewcze mogą spowodować poparzenia!

Mała siatka (opcjonalna)
Małej siatki należy używać podczas grillowania i pieczenia potraw. Można jej używać w połączeniu z tacką odprowadzającą wodę w celu uniknięcia zabrudzenia spodu piekarnika.



Duży ruszt
Dużej siatki należy używać podczas grillowania i pieczenia potraw. Można jej używać w połączeniu z naczyniem żaroodpornym lub innymi naczyniami do pieczenia. Ruszt należy umieszczać w piekarniku tak, aby wygięta część ramy zwrócona była do tyłu urządzenia. W ten sposób podczas pieczenia większych porcji ruszt będzie stabilniejszy.

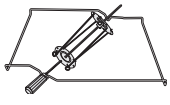
NV6323BGSSR_EO_DG68-00191L_PL.indd 5 2012-02-20 4:55:44

Blacha do pieczenia (opcjonalna)
Blacha (płaska) do pieczenia przydaje się podczas przygotowywania ciast, pasztecików i innych ciastek. Należy ją umieścić w piekarniku tak, aby jej pochyła część zwrócona była do przodu urządzenia.

Taca odprowadzającą wodę (opcjonalna)
Tacka odprowadzająca wodę (głęboka) jest przydatna podczas pieczenia. Można jej używać w połączeniu z małą siatką, w celu uniknięcia zabrudzenia spodu piekarnika. Należy ją umieścić w piekarniku tak, aby jej pochyła część zwrócona była do przodu urządzenia.

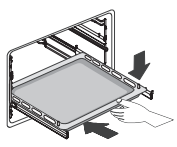
Dodatkowa taca odprowadzającą wodę (opcjonalna)
Dodatkowa taca odprowadzająca wodę jest przydatna podczas pieczenia większej ilości jedzenia.
Należy ją umieścić w piekarniku tak, aby jej pochyła część zwrócona była do przodu urządzenia.

Rożen (opcja)
Rożna można używać do grillowania drobiu, np. kurczaka. Rożna można używać wyłącznie w trybie jednokomorowym na tacce 3, ponieważ należy go zamocować na adapterze na tylnej ściance. Czarny uchwyt należy usunąć na czas gotowania.



Ruszt i przyrząd do szaszłyków (Opcja)
Korzystanie:

- Umieścić głęboką blachę (bez stojaka) na półce 1 w celu zebrania soków lub na dole piekarnika, jeżeli kawałek mięsa do upieczenia jest zbyt duży.
- Nałożyć jedną z par widełek na ruszt i umieścić na ruszcie kawałek mięsa do upieczenia;
- Obgotowane ziemniaki lub warzywa można umieścić wokół krawędzi głębokiej blachy, aby upiec je w tym samym czasie.
- Umieścić podpórkę na środku półki i ustawić tak, aby element w kształcie "v" znajdował się z przodu.
- Aby ułatwić wkładanie rożna, uchwyt powinien być przykręcony do tępego końca.
- Ustawić rożen na podpórce zaostrzonym końcem skierowanym do środka i delikatnie pchać, aż końcówka rożna wejdzie do mechanizmu obracania z tylu piekarnika. Tępy koniec różna musi spoczywać na elemencie w kształcie "v". (Rożen ma dwa ucha, które powinny znajdować się jak najbliżej drzwiczek piekarnika, tak aby zatrzymać ruch do przodu rożna; ucha służą również jako rączka dla uchwytu.)
- Przed gotowaniem należy odkręcić uchwyt. Po zakończeniu gotowania należy z powrotem przykręcić uchwyt w celu ułatwienia zdjęcia rożna z podpórki.



Prowadnice teleskopowe (opcjonalne)

- W celu wstawienia rusztu albo blachy do pieczenia ciasta lub mięsa należy wysunąć prowadnice teleskopowe na jednym poziomie.
- Ruszt lub blachę należy ustawić na prowadnicach i wsunąć do końca piekarnika.
  Drzwiczki piekarnika można zamknąć dopiero wtedy, gdy prowadnice teleskopowe są wsunięte do wnętrza piekarnika.

NV6323BGSSR_EO_DG68-00191L_PL.indd 6 2012-02-20 4:55:44

potrawy testowe

Zgodnie z normami EN 60350

1. Pieczenie ciast

Zalecenia do wypiekania dotyczą wstępnie podgrzanego piekarnika.

Rodzaj żywności	Potrawy i uwagi	Półka	Tryb gotowania	Temperatura (°C)	Czas gotowania (min)
Kruche ciasto	Blacha do pieczenia	3	Tryb konwencjonalny	160-170	20-30
	Blacha do pieczenia + Tacka na wodę	1+4	Konwekcja	140-160	25-35
Małe ciasta	Blacha do pieczenia	3	Tryb konwencjonalny	160-180	15-25
	Blacha do pieczenia + Tacka na wodę	1+4	Konwekcja	150-170	25-35
Biszkopt beztłuszczowy	Tortownica na dużym ruszcie (powlekana, ø 26 cm)	2	Tryb konwencjonalny	160-180	20-30
	Blacha do pieczenia + Duży ruszt + 2 tortownice ** (powlekane, ø 26 cm)	1+4	Konwekcja	140-160	35-45
Szarlotka	Duży ruszt + 2 tortownice * (powlekane, ø 20 cm)	1 Ustawić po przekątnej	Tryb konwencjonalny	170-190	70-90
	Blacha do pieczenia + duży ruszt + 2 tortownice ** (powlekane, ø 20 cm)	1+4	Konwekcja	150-170	90-110

*** Dwa ciasta ułożone są na siatce z tyłu po lewej i z przodu po prawej stronie.**
**** Dwa ciasta są ułożone w środku, jedno na drugim.**

2. Grillowanie

Rozgrzej pusty piekarnik włączając na 5 minut funkcję dużego grilla.

Rodzaj żywności	Potrawy i uwagi	Półka	Tryb gotowania	Temperatura (°C)	Czas gotowania (min)
Tosty z białego pieczywa	Duży ruszt	5	Duży grill	270 °C	Pierwszy 1-2 Drugi 1-1½
Burgery wołowe * (12 szt.)	Mały ruszt na blasze do pieczenia	4	Duży grill	270 °C	Pierwszy 14-16 Drugi 4-6

*** Burgery wołowe: Rozgrzej pusty piekarnik, włączając na 15 minut funkcję Duży grill.**

NV6323BGSSR_EO_DG68-00191L_PL.indd 7 2012-02-20 4:55:44

funkcje

Tryb konwencjonalny
Ciepło jest emitowane z górnej i dolnej części systemu grzewczego. Funkcji tej należy używać podczas standardowego wypiekania i pieczenia większości rodzajów dań.
Sugerowana temperatura: 200 °C

Konwekcja
Ciepło generowane przez konwekcję jest rozprowadzane równomiernie po piekarniku. Funkcji należy używać do wypiekania i w przypadku potraw zamrożonych.
Sugerowana temperatura: 170 °C

Podgrzewanie od góry + Konwekcja
Ciepło generowane przez podgrzewanie od góry i konwekcję jest rozprowadzane równomiernie po piekarniku. Funkcji należy używać podczas pieczenia kruchych potraw, np. mięsa.
Sugerowana temperatura: 190 °C

Podgrzewanie od dołu + Konwekcja
Ciepło generowane przez podgrzewanie od dołu i konwekcję jest rozprowadzane równomiernie po piekarniku. Funkcji należy używać podczas wypiekania pizzy, chleba i ciast.
Sugerowana temperatura: 190 °C

Duży grill
Ciepło jest emitowane z powierzchni dużego grilla. Funkcji tej należy używać do potraw panierowanych jak lasagne lub do grillowania mięsa.
Sugerowana temperatura: 240 °C

Wentylator + grill
Ciepło wytwarzane jest przez dwa elementy grzejne i rozprowadzane przez wentylator. Tryb ten może zostać wykorzystany do grillowania mięsa i ryb.
Sugerowana temperatura: 240 °C

Podgrzewanie intensywne
Ten tryb uruchamia na przemian wszystkie elementy grzejne: górny, dolny i wentylator konwekcyjny. Ciepło jest równomiernie rozprowadzane. Tryb ten jest przydatny do pieczenia dużych ilości jedzenia, które wymagają utrzymywania wysokiej temperatury w piekarniku (np. duże zapiekanki i ciasta).
Sugerowana temperatura: 170 °C

korzystanie z trybu gotowania

01 | Wybieranie trybu gotowania
Obróć pokrętło wyboru funkcji gotowania, aby wybrać funkcję piekarnika.

02 | Ustawianie temperatury
Obróć pokrętło wyboru, aby wybrać temperaturę.

03 | Zatwierdzanie temperatury
Naciśnij przycisk Temperatura**,** aby ustawić żądaną temperaturę.

NV6323BGSSR_EO_DG68-00191L_PL.indd 8 2012-02-20 4:55:45

USTAWIANIE CZASU

Ustawianie godzin | 01

Naciśnij przycisk **Czas** - liczba godzin zacznie migać.

Ustawianie minut | 02

Naciśnij przycisk **Czas** - liczba minut zacznie migać.

Przekręć **Pokrętło wyboru** i ustaw czas.

03 | Zatwierdzanie czasu

Naciśnij ponownie przycisk **Czas**, aby zatwierdzić bieżące ustawienia.

USTAWIANIE CZASU GOTOWANIA

Ustawianie czasu gotowania | 01

Naciśnij przycisk **Czas gotowania** - liczba godzin zacznie migać.

Przekręć **Pokrętło wyboru** i zastosuj wybrane ustawienia.

02 | Zatwierdzanie czasu gotowania

Naciśnij przycisk **Czas gotowania** po raz kolejny lub zaczekaj 4 do 5 sekund.

USTAWIANIE CZASU ZAKOŃCZENIA

Ustawianie czasu zakończenia | 01

Naciśnij przycisk **Czas zakończenia**. Czas zakończenia zacznie migać.

Przekręć **Pokrętło wyboru** i ustaw żądany czas.

02 | Zatwierdzanie czasu zakończenia

Naciśnij przycisk **Czas zakończenia** po raz kolejny lub zaczekaj 3 sekundy.

NV6323BGSSR_EO_DG68-00191L_PL.indd 9 2012-02-20 4:55:46

ZMIANA USTAWIENIA CZASU

Wybieranie wartości czasu do zmiany | 01

Naciśnij przycisk **Czas zakończenia** lub **Czas gotowania** - liczby zaczną migać.

Przekręć **Pokrętło wyboru**.

02 | Zatwierdzanie zmienionego czasu

Naciśnij przycisk **Czas zakończenia** lub **Czas gotowania** - liczby zaczną migać.

ZMIANA TEMPERATURY

Ustawianie temperatury | 01

Naciśnij przycisk **Temperatura**, ikona temperatury zacznie mrugać.

Przekręć **Pokrętło wyboru** i ustaw nową temperaturę.

02 | Zatwierdzanie temperatury

Zaczekaj 4 do 5 sekund, nowa wartość temperatury zostanie ustawiona.

USTAWIANIE ALARMU

Ustawianie alarmu | 01

Naciśnij przycisk **Alarm**, dioda alarmu zacznie mrugać.

Przekręć **Pokrętło wyboru** i ustaw czas odliczania.

02 | Zatwierdzanie alarmu

Naciśnij ponownie przycisk **Alarm** lub poczekaj 3 sekundy. Alarm zostanie zatwierdzony.

WYŁĄCZANIE ALARMU

Naciśnij i przytrzymaj przez dwie sekundy przycisk **Alarm** - ikona alarmu zgaśnie i zostanie wyświetlony czas.

WYŚWIETLACZ ZEGAROWY

Podczas procesu gotowania naciśnij przycisk **Czas**, aby wyświetlić czas zegara.

NV6323BGSSR_EO_DG68-00191L_PL.indd 10 2012-02-20 4:55:46

SYGNAŁ TONOWY

W celu włączenia lub wyłączenia sygnału tonowego naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy przyciski **Alarm** oraz **Czas zakończenia**.

OŚWIETLENIE

Naciśnij przycisk **Oświetlenie**: 1x aby włączyć, 2x aby wyłączyć oświetlenie.

BLOKADA RODZICIELSKA

W celu włączenia lub wyłączenia funkcji blokady rodzicielskiej naciśnij i przytrzymaj przez 3 sekundy przyciski **Czas** oraz **Temperatura**. Ikona blokady zaświeci się, wskazując, że funkcja blokady rodzicielskiej została włączona.

gotowanie automatyczne

W trybie gotowania automatycznego dostępne jest 15 programów automatycznych do gotowania, pieczenia i opiekania.

Wybieranie funkcji automatycznego gotowania | 01

Ustawianie przepisu | 02

Ustaw pożądany przepis obracając **pokrętło wyboru**.

03 | Ustawianie wagi

Ustaw pożądaną wagę obracając **pokrętło wyboru**.

NV6323BGSSR_EO_DG68-00191L_PL.indd 11 2012-02-20 4:55:47

PROGRAMY AUTOMATYCZNEGO PRZYGOTOWYWANIA

Poniższa tabela przedstawia 15 programów gotowania, pieczenia i opiekania.
Zawiera ona ilości, zakresy wagi oraz odpowiednie zalecenia.
Tryby i czasy gotowania zostały wstępnie zaprogramowane dla wygody użytkownika.
Należy zapoznać się z poniższymi zaleceniami. Pożywienie należy zawsze wkładać do zimnego piekarnika.
Wyjmując upieczone potrawy, należy używać rękawic kuchennych.

Nr	Produkt żywnościowy	Waga/ kg	Akcesoria	Półka	Zalecenia
1	**Mrożona pizza**	0,3-0,6 0,7-1,0	Duży ruszt	3	Umieść mrożoną pizzę na środku dużej siatki.
2	**Mrożone frytki z piekarnika**	0,3-0,5 (cienkie) 0,6-0,8 (grube)	Blacha do pieczenia	3	Równomiernie rozprowadź frytki po całej blasze do pieczenia. Pierwsze ustawienie jest przeznaczone do cienkich frytek, drugie zaś do grubych.
3	**Domowe lasagne**	0,3-0,5 0,8-1,0	Duży ruszt	3	Przygotuj świeże lasagne, lub użyj gotowego produktu, następnie umieść na odpowiedniej wielkości talerzu do pieczenia w piekarnikach. Umieść talerz na środku piekarnika.
4	**Pizza domowa**	1,0-1,2 1,3-1,5	Blacha do pieczenia	3	Połóż pizzę na blasze. Zakresy wagi zależą od ilości dodatków do pizzy: sosu, warzyw, szynki i sera. Ustawienie 1 (1,0-1,2 kg) jest przeznaczone do pizz na cienkich spodach, ustawienie 2 (1,3-1,5 kg) - do pizz z dużą ilością dodatków.
5	**Steki wołowe**	0,3-0,6 0,6-0,8	Tacka odprowadzająca wodę z małą siatką	4	Połóż marynowane steki wołowe obok siebie na małej siatce. Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Pierwsze ustawienie jest przeznaczone dla cienkich steków wołowych, a drugie dla grubych.
6	**Pieczeń wołowa**	0,6-0,8 0,9-1,1	Tacka odprowadzająca wodę z małą siatką	2	Połóż marynowaną pieczeń wołową na małej siatce. Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę.
7	**Pieczeń wieprzowa**	0,6-0,8 0,9-1,1	Tacka odprowadzająca wodę z małą siatką	2	Połóż marynowaną pieczeń wieprzową na małym ruszcie na stronie ze skórką. Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę.
8	**Kotlety z baraniny**	0,3-0,4 0,5-0,6	Tacka odprowadzająca wodę z małą siatką	4	Zamarynuj kotlety jagnięce. Połóż kotlety jagnięce na małej siatce. Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Pierwsze ustawienie jest przeznaczone do cienkich kotletów, drugie ustawienie do grubych.

NV6323BGSSR_EO_DG68-00191L_PL.indd 12 2012-02-20 4:55:47

Nr	Produkt żywnościowy	Waga/ kg	Akcesoria	Półka	Zalecenia
9	**Kawałki kurczaka**	0,5-0,7 1,0-1,2	Tacka odprowadzająca wodę z małym rusztem	4	Posmaruj kawałki kurczaka olejem i posyp przyprawami. Połóż kawałki kurczaka obok siebie na małej siatce. Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Pierwsze ustawienie jest przeznaczone dla 2-3 kawałków kurczaka, a drugie ustawienie - dla 4-5 kawałków.
10	**Cały kurczak**	1,0-1,1 1,2-1,3	Tacka odprowadzająca wodę z małym rusztem	2	Posmaruj kurczaka olejem i posyp przyprawami. Połóż kurczaka na małym ruszcie piersią do dołu. Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę.
11	**Pieczona ryba**	0,5-0,7 0,8-1,0	Tacka odprowadzająca wodę z małym rusztem	4	Połóż ryby obok siebie (w przeciwnych kierunkach) na małej siatce. Pierwsze ustawienie jest przeznaczone do 2 ryb, drugie zaś do 4. Po usłyszeniu sygnału obróć na drugą stronę. Program jest odpowiedni do przyrządzania całych ryb jak pstrąg, sandacz lub dorada.
12	**Pieczone warzywa**	0,4-0,5 0,8-1,0	Tacka na wodę	4	Połóż warzywa: krojoną cukinię, kawałki papryki, krojony bakłażan, grzyby i pomidory koktajlowe na tacę odprowadzającą wodę. Natrzyj je mieszaniną oliwy, ziół i przypraw.
13	**Ciasto marmurkowe**	0,5-0,6 0,7-0,8 0,9-1,0	Duży ruszt	2	Włóż ciasto do odpowiedniej wielkości, nasmarowanej masłem blachy dla pieczenia babek.
14	**Podstawa do ciasta owocowego**	0,3-0,4 (duże) 0,2-0,3 (placki)	Duży ruszt	3	Włóż ciasto do nasmarowanej masłem metalowej blachy, aby uzyskać spód do ciasta. Pierwsze ustawienie jest przeznaczone do podstawy ciasta owocowego, drugie - do 5-6 małych placków.
15	**Babeczki**	0,5-0,6 0,7-0,8	Duży ruszt	3	Umieść ciasto na około 12 babeczek do okrągłej blachy z czarnego metalu. Pierwsze ustawienie jest przeznaczone do małych babeczek, drugie zaś do dużych babeczek.

NV6323BGSSR_EO_DG68-00191L_PL.indd 13 2012-02-20 4:55:47

INSTALOWANIE

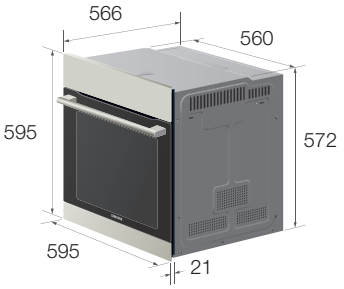
Instrukcja bezpieczeństwa dla instalatora

Piekarnik może być instalowany wyłącznie przez autoryzowanego elektryka. Instalator odpowiedzialny jest za podłączenie urządzenia do sieci, a tym samym za przestrzeganie odpowiednich instrukcji bezpieczeństwa.

- Upewnij się, że podczas instalacji piekarnika zapewniona jest ochrona przed częściami elektrycznymi znajdującymi się pod napięciem.
- Szafka kuchenna, w którą wbudowany ma być piekarnik, musi spełniać wymagania normy DIN 68930 w zakresie stabilności.

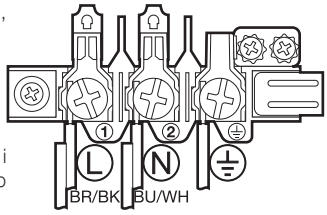
Parametry techniczne

Napięcie wejściowe/Częstotliwość	230 V ~ 50 Hz
Objętość (pojemność użyteczna)	66 l
Moc wyjściowa	maks. 3400 W
Waga	około 30,5 kg
Waga z opakowaniem	około 35,5 kg
Wymiary obudowy (szer. x wys. x głęb.)	595 x 595 x 566 mm
Wymiary wnętrza (szer. x wys. x głęb.)	440 x 365 x 405 mm



Zasilanie

Jeżeli urządzenie nie jest podłączone do sieci elektrycznej za pomocą wtyczki, musi zostać użyty wielobiegunowy przełącznik izolacyjny (z odstępami kontaktów min. 3 mm) w celu spełnienia wymagań bezpieczeństwa. Kabel zasilający H05 RR-F lub H05 VV-F, min. 1,5 m, 1,5 ~ 2,5 mm² musi mieć wystarczającą długość, aby możliwe było jego podłączenie do piekarnika, nawet jeżeli urządzenie stoi na podłodze przed szafką, w którą ma być wbudowane. Otwórz tylną osłonę gniazdek piekarnika za pomocą śrubokrętu i odkręć częściowo śruby zacisku kabla przed podłączeniem kabla zasilającego do odpowiedniego terminala. Piekarnik jest uziemiany za pomocą terminalu (⏚). Jeżeli piekarnik jest podłączony do sieci elektrycznej przy pomocy wtyczki, musi ona być dostępna przez cały czas od instalacji piekarnika. Firma Samsung nie ponosi odpowiedzialności za wypadki spowodowane brakiem uziemienia lub jego uszkodzeniem.

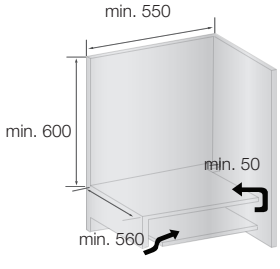


Instalowanie w szafce

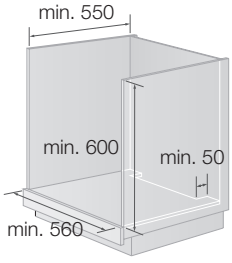
Piekarnik do zabudowy musi zostać wbudowany w dolną lub górną szafkę.

- Należy zachować minimalne odległości.
- Przykręć piekarnik śrubami po obu stronach

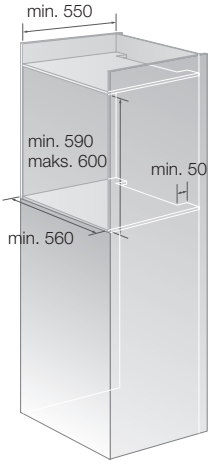
Po zainstalowaniu, usuń winylową błonę ochronną z drzwiczek urządzenia i błonę ochronną z wnętrza piekarnika.



Przepływ powietrza



Część dolna



Część górna

NV6323BGSSR_EO_DG68-00191L_PL.indd 14 2012-02-20 4:55:48

KONFIGURACJA POCZĄTKOWA

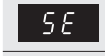
Pierwsze czyszczenie

Przed pierwszym użyciem, piekarnik należy dokładnie wyczyścić. Nie wolno używać środków, szmatek lub substancji zawierających składniki ścierne, ponieważ mogą one spowodować uszkodzenie powierzchni piekarnika.
Do czyszczenia blachy do pieczenia, tacy na wodę, siatek i innych akcesoriów, a także wewnętrznej komory i prowadnic po bokach piekarnika należy używać czystej, miękkiej szmatki nasączonej wodą lub detergentem. Panel przedni należy czyścić za pomocą wilgotnej, miękkiej i czystej szmatki.
Należy sprawdzić, czy zegar piekarnika jest poprawnie ustawiony i usunąć wszystkie akcesoria z wnętrza. Uruchomić piekarnik w trybie jednokomorowym na godzinę w temperaturze 200 °C. Dzięki temu spalone zostaną wszystkie substancje używane podczas produkcji. Proces wyzwoli też charakterystyczny zapach. Jest to normalne, ale należy upewnić się, że podczas tego procesu pomieszczenie kuchenne jest dobrze wietrzone.

ROZWIĄZYWANIE PROBLEMÓW

PROBLEM	ROZWIĄZANIE
Co mam zrobić, jeżeli piekarnik się nie nagrzewa?	• Piekarnik może nie być włączony. Włącz piekarnik. • Zegar może być nieustawiony. Ustaw zegar. • Sprawdź, czy zastosowane zostały wymagane ustawienia. • Mogło dojść do zadziałania bezpiecznika w instalacji domowej lub zadziałania rozłącznika. Wymień bezpieczniki lub zresetuj obwód. Jeżeli zjawisko powtarza się, wezwij uprawnionego elektryka.
Co powinienem zrobić, jeżeli piekarnik się nie nagrzewa nawet po ustawieniu funkcji i temperatury?	• Może występować problem z wewnętrznymi połączeniami elektrycznymi. Skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym.
Co powinienem zrobić, jeżeli wyświetlony zostanie kod błędu, a piekarnik się nie nagrzewa?	• Mogła wystąpić usterka wewnętrznych połączeń elektrycznych. Skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym.
Co powinienem zrobić, jeżeli wyświetlacz czasu miga?	• Wystąpiła awaria zasilania. Ustaw zegar.
Co powinienem zrobić, jeżeli lampka piekarnika nie zapala się?	• Lampka piekarnika jest uszkodzona. Skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym.
Co powinienem zrobić, jeżeli wentylator piekarnika pracuje bez uprzedniego ustawienia?	• Po użyciu piekarnika wentylator pracuje dopóki piekarnik nie zostanie ochłodzony. Skontaktuj się z lokalnym centrum serwisowym, jeżeli wentylator pracuje nadal po ochłodzeniu piekarnika.

KODY INFORMACYJNE

KOD	PROBLEM	ROZWIĄZANIE
	Wyłącznik bezpieczeństwa. Piekarnik pracuje przy ustawionej temperaturze przez długi okres czasu.	Wyłącz piekarnik i wyjmij żywność. Poczekaj aż piekarnik się ochłodzi przed kontynuowaniem użytkowania.
	Przycisk jest przyciśnięty przez ponad 10 sekund.	Skontaktuj się z lokalnym Centrum obsługi klienta firmy SAMSUNG.
	Usterka piekarnika może spowodować pogorszenie wydajności i problemy z bezpieczeństwem. Natychmiast przerwać użytkowanie piekarnika.	Skontaktuj się z lokalnym Centrum obsługi klienta firmy SAMSUNG.

1) ** dotyczy wszystkich numerów.

NV6323BGSSR_EO_DG68-00191L_PL.indd 15 2012-02-20 4:55:48

czyszczenie i konserwacja

SZYBKIE SUSZENIE

1. Drzwi piekarnika otworzyć i zostawić odchylone o 30 °.
2. Ustawić pokrętło trybu na tryb pojedynczej komory.
3. Nacisnąć przycisk funkcji.
4. Za pomocą pokrętła wyboru ustawić tryb konwekcji.
5. Ustawić czas gotowania na około 5 minut i temperaturę 50 °C.
6. Po upływie tego czasu wyłączyć piekarnik.

KATALITYCZNA POWIERZCHNIA EMALIOWANA (OPCJONALNA)

Wymienna osłona jest pokryta emalią katalityczną o ciemnym zabarwieniu. Powierzchnia ta może pokryć się tłuszczem lub olejem rozprowadzanym podczas gotowania konwekcyjnego. Osady te zostaną spalone w temperaturze 200 °C i wyżej, na przykład podczas wypiekania lub pieczenia. Wyższa temperatura spowoduje szybsze spalanie.

1. Wyjmij wszystkie akcesoria z piekarnika.
2. Wyczyść całe wnętrze piekarnika zgodnie z opisem w sekcji Czyszczenie ręczne.
3. Ustaw piekarnik na tryb konwekcyjny.
4. Ustaw temperaturę na 250 °C.
5. Uruchom piekarnik na około godzinę. Długość zależy od stopnia zabrudzenia. Wszystkie pozostałe zanieczyszczenia znikną z czasem, przy każdym użyciu piekarnika w wysokiej temperaturze.

CZYSZCZENIE RĘCZNE

⚠ **PRZESTROGA:** UPEWNIJ SIĘ, ŻE PIEKARNIK I AKCESORIA SĄ ZIMNE PRZED CZYSZCZENIEM

Wnętrze piekarnika

- Aby oczyścić wnętrze piekarnika, należy skorzystać ze szmatki i łagodnego środka czyszczącego lub ciepłej wody z mydłem.
- Nie wycieraj ręką uszczelki drzwiczek.
- Nie wolno używać gąbek lub gąbek do czyszczenia.
- W celu uniknięcia uszkodzenia emaliowanych powierzchni piekarnika należy stosować dostępne w handlu środki do czyszczenia piekarników.
- W celu usunięcia trwałych zanieczyszczeń należy zastosować specjalny środek do czyszczenia piekarników.

Nie wolno używać środków czyszczących, twardych szczoteczek, gąbek lub ścierek, wełny stalowej, noży oraz innych składników ściernych.

Powierzchnia zewnętrzna piekarnika

- Aby oczyścić część zewnętrzną piekarnika, należy skorzystać ze szmatki i łagodnego środka czyszczącego lub ciepłej wody z mydłem.
- Osuszyć za pomocą ręczników kuchennych lub suchej ścierki.
- Nie wolno używać skrobaków, żrących środków do czyszczenia lub szorstkich produktów.

Wierzchy piekarników wykonane ze stali nierdzewnej

- Nie wolno używać wełny stalowej, szorstkich gąbek lub innych środków ściernych. Mogą one uszkodzić powierzchnię blachy.

Wierzchy piekarników wykonane z aluminium

- Wytrzeć delikatnie płytę za pomocą miękkiej ściereczki lub ściereczki z mikrowłókna oraz łagodnego środka do czyszczenia okien.

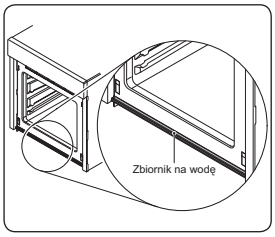
Akcesoria

Umyj akcesorium po każdym użyciu i wysusz za pomocą ręcznika kuchennego. W razie potrzeby, zanurz je w wodzie z mydłem na około 30 minut w celu łatwiejszego oczyszczenia.

NV6323BGSSR_EO_DG68-00191L_PL.indd 16 2012-02-20 4:55:48

Zbiornik na wodę

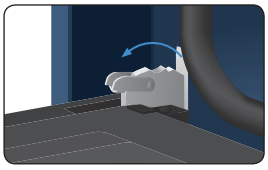
- Zbiornik służy do zbierania wody wytwarzanej w procesie pieczenia. Dzięki niemu woda nie wycieka na meble. Zbiornik należy wyczyścić po każdym pieczeniu.

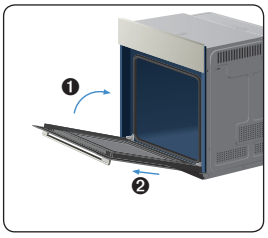


ZDEJMOWANIE DRZWICZEK

W przypadku normalnego użytkowania drzwiczki piekarnika nie powinny być usuwane, ale jeżeli konieczny jest ich demontaż (np. w celu wyczyszczenia), należy postępować zgodnie z poniższą instrukcją.

⚠ **PRZESTROGA**: Drzwiczki piekarnika są ciężkie.



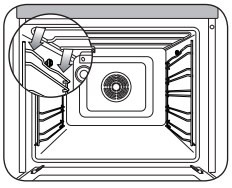


1. Otworzyć drzwiczki i całkowicie wychylić zaciski na obu zawiasach.

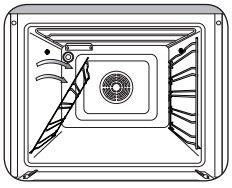
2. Przymknąć drzwiczki o około 70 °. Za pomocą obu rąk złapać za środkową część boków drzwiczek piekarnika i wysunąć, aż możliwe będzie usunięcie zawiasów.

NV6323BGSSR_EO_DG68-00191L_PL.indd 17 2012-02-20 4:55:50

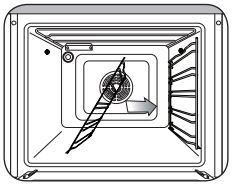
ZDEJMOWANIE PROWADNIC BOCZNYCH (OPCJONALNE)



1. Naciśnij środkowy fragment górnej części prowadnicy.



2. Obrócić prowadnicę o około 45 °.

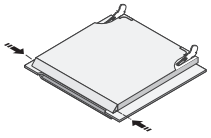


3. Pociągnąć i wyjąć prowadnicę z dwóch dolnych otworów.

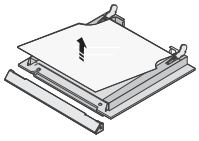
MOCOWANIE: Powtórzyć kroki 1, 2 i 3 w odwróconej kolejności.

USUWANIE SZKLANYCH DRZWICZEK

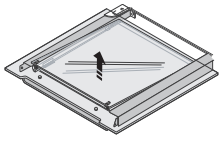
Drzwiczki piekarnika wyposażone są w trzy szyby umieszczone obok siebie. Szyby te można usunąć w celu wyczyszczenia.



1 Nacisnąć oba przyciski z lewej i prawej strony drzwiczek.



2 Zdjąć osłonę, a następnie wyjąć szybę 1 z drzwiczek.



3 Podnieś szybę 2, następnie oczyść szyby za pomocą ciepłej wody lub płynu do czyszczenia i wytrzyj do sucha za pomocą miękkiej, czystej szmatki.

Szyby w drzwiczkach różnią się w zależności od modelu (od 2 do 4 szt). Jednakże metoda ich demontażu jest identyczna.

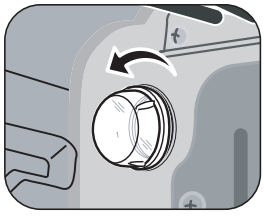
Podczas montażu szyby 1 nadruk musi być skierowany w dół.

WYMIANA ŻARÓWKI

Zagrożenie porażeniem prądem elektrycznym! Przed wymianą żarówki w piekarniku należy wykonać następujące czynności:

- Wyłączyć piekarnik.
- Odłączyć piekarnik od prądu.
- Zabezpieczyć żarówkę piekarnika oraz klosz szklany, kładąc szmatkę na dole piekarnika.
- Żarówki mogą zostać zakupione w Centrum obsługi firmy SAMSUNG.

Tylna lampka piekarnika



1. Usunąć osłonę, przekręcając ją odwrotnie do ruchu wskazówek zegara. Usunąć metalowy pierścień i uszczelkę i wyczyścić szklaną osłonę. W razie potrzeby wymienić żarówkę na żarówkę do piekarnika odporną na temperatury rzędu 300 °C (25 W, 230 V).
2. W razie potrzeby wyczyścić szklaną osłonę, pierścień metalowy i uszczelkę.
3. Założyć uszczelkę i metalowy pierścień na klosz.
4. Umieścić szklaną osłonę na miejscu, przekręcić zgodnie z ruchem wskazówek zegara.

NV6323BGSSR_EO_DG68-00191L_PL.indd 18 2012-02-20 4:55:51

notatki

PRAWIDŁOWE USUWANIE PRODUKTU (ZUŻYTY SPRZĘT ELEKTRYCZNY I ELEKTRONICZNY)

(dotyczy krajów Unii Europejskiej i innych krajów europejskich z systemami segregacji odpadów)

To oznaczenie umieszczone na produkcie, akcesoriach lub dokumentacji oznacza, że po zakończeniu eksploatacji nie należy tego produktu ani jego akcesoriów (np. ładowarki, zestawu słuchawkowego, przewodu USB) wyrzucać wraz ze zwykłymi odpadami gospodarstwa domowego. Aby uniknąć szkodliwego wpływu na środowisko naturalne i zdrowie ludzi wskutek niekontrolowanego usuwania odpadów, prosimy o oddzielenie tych przedmiotów od odpadów innego typu oraz o odpowiedzialny recykling i praktykowanie ponownego wykorzystania materiałów.

W celu uzyskania informacji na temat miejsca i sposobu bezpiecznego dla środowiska recyklingu tych przedmiotów, użytkownicy w gospodarstwach domowych powinni skontaktować się z punktem sprzedaży detalicznej, w którym dokonali zakupu produktu, lub z organem władz lokalnych.

Użytkownicy w firmach powinni skontaktować się ze swoim dostawcą i sprawdzić warunki umowy zakupu. Produktu ani jego akcesoriów nie należy usuwać razem z innymi odpadami komercyjnymi.

SAMSUNG

ZAPYTANIA I KOMENTARZE

KRAJ	TELEFON	STRONA INTERNETOWA
ALBANIA	42 27 5755	www.samsung.com
BOSNIA	05 133 1999	
BULGARIA	07001 33 11	
CROATIA	062 - SAMSUNG (062-726-7864)	
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	
HUNGARY	06-80-SAMSUNG(726-7864)	
KOSOVO	+381 0113216899	
MACEDONIA	023 207 777	
MONTENEGRO	020 405 888	
POLAND	0 801 1SAMSUNG(172678) +48 22 607-93-33	
RUMANIA	08010 SAMSUNG (08010 726 7864) only from landline (+40) 21 206 01 10 from mobile and land line	
SERBIA	0700 Samsung (0700 726 7864)	
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG(0800-726 786)	
LITHUANIA	8-800-77777	
LATVIA	8000-7267	
ESTONIA	800-7267	

Kod produktu: DG68-00191L

NV6323 sorozat
NV6353 sorozat

Beépíthető sütő

használati útmutató

Planet First **100% Recycled Paper**

Az útmutató 100 %-ban újrahasznosított papírból készult.

képzelje el a lehetőségeket

MAGYAR

Köszönjük, hogy Samsung terméket vásárolt.
Kérjük, regisztrálja terméket a

www.samsung.com/register honlapon.

SAMSUNG

NV6323BGSSR_EO_DG68-00191L_HU.indd 1 2012-02-20 4:56:18

az útmutató használata

Köszönjük, hogy SAMSUNG beépíthető sütőt választott.
A használati útmutató fontos biztonsággal kapcsolatos tudnivalókat, valamint a készülék használatához és karbantartásához szükséges utasításokat tartalmaz.
Kérjük, a készülék használatba vétele előtt figyelmesen olvassa el a használati útmutatót, és őrizze meg azt, mert a későbbiekben szükség lehet rá.

A következő jelzésekkel találkozhat a használati útmutatóban:

VIGYÁZAT vagy FIGYELEM	**Fontos**	**Megjegyzés**

biztonsági előírások

A sütőt kizárólag villanyszerelő szakember helyezheti üzembe. A készülék beszerelését végző személy feladata a sütő elektromos hálózatra csatlakoztatása a vonatkozó biztonsági ajánlások figyelembevételével.

ELEKTROMOS BIZTONSÁG

A szállítás során megsérült sütőt tilos a hálózatra csatlakoztatni.

- A készüléket kizárólag megfelelő szakképzettséggel rendelkező villanyszerelő csatlakoztathatja az elektromos hálózatra.
- Hibás vagy sérült készüléket ne próbáljon meg használatba venni.
- A készülék javítását kizárólag villanyszerelő szakember végezheti. A nem megfelelő javítás jelentős kockázattal jár a készülék használója és mások számára. A sütő javításával kapcsolatban forduljon SAMSUNG márkaszervizhez vagy a készülék forgalmazójához.
- Ha a csatlakozókábel sérült, ki kell cserélni a gyártótól vagy szervizképviselettől beszerezhető speciális kábelre vagy szerelékre. (Csak a rögzített kábelezésű készülékek esetében)
- Ha a készülék tápkábele sérült, azt a veszély megelőzése érdekében a gyártóval, a gyártó szervizképviseletével vagy hasonlóan képzett szakemberrel kell kicseréltetni. (csak a tápvezetékes készülékek esetében)
- Az elektromos vezetékek és kábelek nem érhetnek hozzá a sütőhöz.
- A sütőt engedélyezett áramkör-megszakítóval vagy biztosítékkal kell a hálózatra csatlakoztatni. Tilos több csatlakozóadapter vagy hosszabbítókábel használata.
- Az adattábla a sütő ajtajának jobb oldalán található.
- A készülék javításakor vagy tisztításakor meg kell szüntetni a készülék tápellátását.
- Körültekintően járjon el, ha elektromos berendezéseket csatlakoztat a sütő közelében levő aljzatokba.
- A készüléket nem üzemeltetheti olyan személy (beleértve a gyerekeket is), aki korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkezik, vagy aki nem rendelkezik a megfelelő tapasztalattal és jártassággal, kivéve, ha a biztonságáért felelős személy biztosítja számára a felügyeletet és elmagyarázza neki az eszköz használatát.
- A készüléket úgy kell elhelyezni, hogy az áramellátás az üzembe helyezés után bármikor megszüntethető legyen. A tápellátás megszüntetéséhez a dugasznak hozzáférhetőnek kell lennie, vagy a bekötési előírásoknak megfelelően kapcsolót kell beiktatni a fix vezetékek közé.

⚠ **VIGYÁZAT:** A hozzáférhető alkatrészek a használat során felforrósodhatnak. Az égési sérülések elkerülése érdekében kisgyerekek ne tartózkodjanak a készülék közelében.

⚠ **VIGYÁZAT:** A készülék és annak hozzáférhető részei használat közben felforrósodnak. Ezért ne érjen a sütő belsejében található fűtőelemekhez. 8 év alatti gyerekek felügyelet nélkül ne tartózkodjanak a sütő közelében.

⚠ **VIGYÁZAT**: Az izzócserét megelőzően - az áramütés elkerülése érdekében - a készüléket ki kell kapcsolni.

MŰKÖDÉS KÖZBENI BIZTONSÁG

- A sütőt kizárólag ételek otthoni elkészítéséhez tervezték.
- Használat közben a sütő belseje annyira felforrósodik, hogy égési sérülést okozhat. Tilos megérinteni a sütő fűtőelemeit vagy a készülék belsejét, míg azok ki nem hűltek.

NV6323BGSSR_EO_DG68-00191L_HU.indd 2 2012-02-20 4:56:18

- A sütőben tilos tűzveszélyes anyagokat tárolni.
- A sütő felülete felforrósodik, ha hosszabb ideig magas hőmérsékleten használja.
- Sütéskor ügyeljen arra, hogy az ajtó kinyitásakor hirtelen forró levegő és gőz csaphat ki a sütőből.
- Alkoholtartalmú ételek készítésekor előfordulhat, hogy az alkohol a magas hőmérsékleten elpárolog, a gőz pedig meggyulladhat, ha kapcsolatba kerül a sütő forró részeivel.
- Saját biztonsága érdekében ne használjon nagynyomású vízsugaras vagy gőztisztítót.
- A gyermekek tartózkodjanak biztonságos távolságban a működő sütőtől.
- Mélyhűtött élelmiszereket (pl. pizzát) a sütőrácson süssön. A sütőtálca a nagy hőmérséklet-különbségek következtében eldeformálódhat.
- Tilos vizet önteni a forró sütőbe. Ez a zománcfelület sérülését okozhatja.
- Sütés közben a sütő ajtaja legyen zárva.
- Ne bélelje ki a sütő alját alufóliával, és ne helyezzen rá sütőtálcát vagy sütőformát. Az alufólia nem engedi át a hőt, ami a zománcfelület károsodását és nem megfelelő sütést eredményezhet.
- A gyümölcslevek eltávolíthatatlan foltot hagynak a sütő zománcozott felületén. Nagy nedvességtartalmú sütemények készítéséhez használjon mély tepsit.
- Ne hagyja az elkészült ételt a nyitott sütőajtón.
- Ügyeljen rá, hogy kisgyermekek ne játszhassanak a készülékkel.
- Használat során a készülék felforrósodik. Ezért ne érjen a sütő belsejében található fűtőelemekhez.
- Ha a készülék tápkábele sérült, azt a veszély megelőzése érdekében a gyártóval, a gyártó szervizképviseletével vagy hasonlóan képzett szakemberrel kell kicseréltetni.
- Ügyeljen rá, hogy gyermekek ne játszhassanak a készülékkel.
- A készülék nem üzemeltethető külső időzítő vagy különálló távirányító-rendszer segítségével.
- Ne használjon durva súrolókat vagy éles fém kaparókat a sütő ajtóüvegének tisztításához, mert ezek megkarcolhatják a felületet, ami az üveg megrepedését eredményezheti.
- A készüléket 8 év fölötti gyerekek és korlátozott fizikai, érzékszervi vagy mentális képességekkel rendelkező, illetve a megfelelő tapasztalattal és jártassággal nem rendelkező személyek csak akkor használhatják, ha a biztonságukért felelős személy biztosítja számukra a felügyeletet, és elmagyarázza nekik az eszköz használatát és annak lehetséges veszélyeit. Gyermekek nem játszhatnak a készülékkel. A készülék tisztítását és karbantartását gyerekek csak felügyelettel végezhetik.
- Saját biztonsága érdekében ne használjon nagynyomású vízsugaras vagy gőztisztítót.
- Tisztítás közben a sütő felülete jobban felmelegedhet, mint általában, ezért a gyerekeket ne engedje a sütő közelébe.
- Tisztítás előtt el kell távolítani a kifolyt folyadékot, a tisztítás idejére pedig csak a meghatározott eszközök maradhatnak a sütőben.
- Ha a készülék gőztisztítási vagy öntisztítási funkcióval rendelkezik, tisztítás előtt el kell távolítani a kifolyt folyadékot, a gőztisztítás, illetve öntisztítás idejére pedig semmilyen eszköz nem maradhat a sütőben.
- Ha a készülék öntisztítási funkcióval rendelkezik, öntisztítás közben a sütő felülete jobban felmelegedhet, mint általában, ezért a gyerekeket ne engedje a sütő közelébe.
- Az ajtóra nem szabad rálépni, ráülni vagy nehéz tárgyakat helyezni.
- Az ajtó kinyitásakor ne fejtsen ki a szükségesnél nagyobb erőt.

⚠ **VIGYÁZAT:** A főzés befejezését követően se áramtalanítsa a készüléket.

⚠ **VIGYÁZAT:** Sütés közben ne hagyja nyitva a sütő ajtaját.

HULLADÉKKEZELÉSRE VONATKOZÓ ELŐÍRÁSOK

A csomagolóanyag elhelyezése

- A készülék csomagolása újrahasznosítható anyagból készült.
- A csomagolóanyagot a helyi hulladéklerakó megfelelő szelektív gyűjtőtárolójában kell elhelyezni.

Használt készülékek leselejtezése

⚠ **VIGYÁZAT**: A használt készülékeket leselejtezés előtt tegye működésképtelenné, mert úgy már nem jelentenek potenciális veszélyforrást.

Ehhez szüntesse meg a készülék hálózati csatlakozását, és távolítsa el a tápvezetéket.
A környezet védelme érdekében gondoskodni kell a készülék megfelelő leselejtezéséről.

- A készüléket tilos a háztartási hulladék között elhelyezni.
- A készülékek begyűjtéséről és a nyilvános gyűjtőhelyekről érdeklődjön a helyi hatóságoknál.

NV6323BGSSR_EO_DG68-00191L_HU.indd 3 2012-02-20 4:56:19

tartalom

KEZELŐGOMBOK 5

5 Kezelőgombok

TARTOZÉKOK 5

5 Tartozékok

PRÓBAÉTELEK 7

7 Próbaételek

FUNKCIÓK 8

8 Funkciók

A SÜTÉSI MÓD HASZNÁLATA 8

8 A sütési mód használata

BEÁLLÍTÁSOK 9

9 Idő beállítása
9 Sütési idő beállítása
9 A befejezési idő beállítása
10 A beállított idő módosítása
10 Hőmérséklet módosítása
10 Figyelmeztetés beállítása
10 Figyelmeztetés kikapcsolása
10 Idő kijelzése
11 Hangjelzés
11 Lámpa
11 Gyermekzár

AUTOMATA SÜTÉS 11

12 Automatikus főzési/sütési programok

FELSZERELÉS ÉS KARBANTARTÁS 14

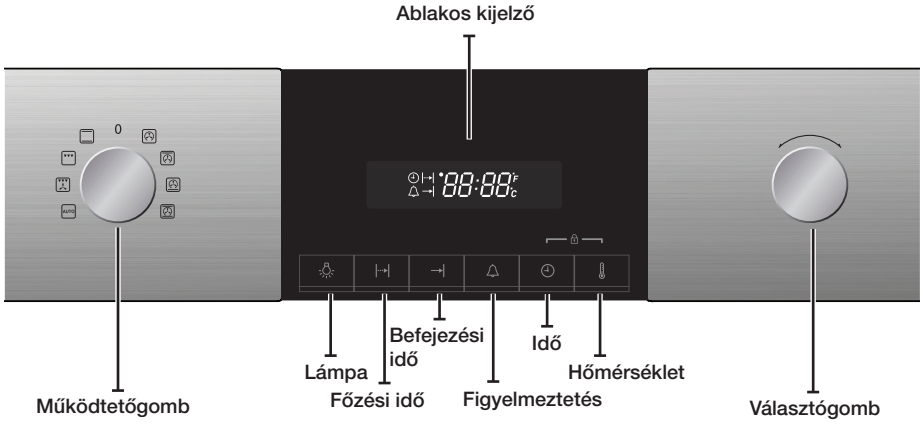
14 Üzembe helyezés
15 Első teendők
15 Hibaelhárítás
15 Információkódok

TISZTÍTÁS ÉS ÁPOLÁS 16

16 Gyors szárítás
16 Katalitikus zománcfelület (opcionális)
16 Kézi tisztítás
17 Az ajtó levétele
18 A csúszósínek eltávolítása (opcionális)
18 Az ajtóüveg eltávolítása
18 Izzócsere

NV6323BGSSR_EO_DG68-00191L_HU.indd 4 2012-02-20 4:56:19

kezelőgombok



A sütő előlapjának kivitele

Az elülső panel anyaga és színe választható: rozsdamentes acél, fehér, fekete és üveg kivitel közül választhat. Minőségfejlesztési célból a sütő kivitele változhat.

A funkcióválasztó és az időszabályozó gomb kiugró kezelőgombok. Elforgatásukhoz nyomja be a gombokat. (opcionális)

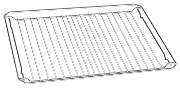
tartozékok

Új Samsung sütőjének számos tartozéka nagy segítséget jelent a különböző ételek elkészítésében.

FIGYELEM: Ügyeljen arra, hogy a tartozékokat megfelelően helyezze be a különböző szintekre. A tálcák legalább 2 cm-rel a sütő alja felett legyenek, egyébként megsérülhet a zománcfelület.

VIGYÁZAT: Óvatosan vegye ki az ételeket, illetve a tartozékokat a sütőből. A forró ételek, tartozékok és felületek égési sérülést okozhatnak!

Kis sütőrostély (opcionális)
A kis sütőrostélyon grill és sült ételek készíthetők el. A folyadéknak a sütő aljára csepegését megakadályozó cseppfelfogó tálcával együtt használható.



Sütőrács
A sütőrácson grill és sült ételek készíthetők el. Tepsikhez és sütőedényekhez használható. Kérjük, nagy adagok főzésekor a megfelelő helyzet megtartása érdekében helyezze a felhajlított oldalsó keretrészt hátulra.

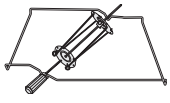
NV6323BGSSR_EO_DG68-00191L_HU.indd 5 2012-02-20 4:56:19

Sütőtálca (opcionális)
A (lapos) sütőtálca sütemények, kekszek és más tészták elkészítéséhez használható. Kérjük, a döntött részt helyezze előre.

Cseppfelfogó tálca (opcionális)
A (mély) tepsi kiválóan használható ételek (ropogósra) sütéséhez. A kis sütőrostéllyal együtt használható, a folyadék sütő aljára csepegésének megakadályozása érdekében. Kérjük, a döntött részt helyezze előre.

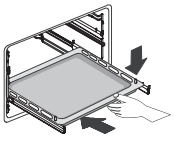
Extra cseppfelfogó tálca (opcionális)
Az extra cseppfelfogó tálca nagy adag ételek számára is megfelelő.
Kérjük, a döntött részt helyezze előre.

Pecsenyesütő nyárs (opcionális)
A pecsenyesütő nyárssal szárnyasokat, például csirkét grillezhet. A pecsenyesütő nyársat csak normál módban használhatja a 3. szinten, mert a nyárs végét be kell illeszteni a sütő hátoldalán lévő forgatószerkezetbe. Főzés közben vegye le a fekete fogantyút.



Grillező és saslik nyárs (opcionális)
Használata:

- Tegye a mély tepsit (állvány nélkül) az 1. szintre a szaft összegyűjtéséhez, vagy a sütő aljára, ha túl nagy a megsütendő hús.
- Csúsztassa rá az egyik villát a nyársra, majd szúrja fel a megsütendő húst a nyársra.
- Helyezzen előfőzött burgonyát vagy zöldséget a mély tepsi pereme köré, és főzze meg a hússal egyidejűleg.
- Helyezze a keretet a középső polcra úgy, hogy a „v” alak legyen elöl.
- A nyárs behelyezését megkönnyíti, ha rácsavarja a fogantyút a nyárs tompa végére.
- Helyezze rá a nyársat a keretre a hegyes végével a sütő hátoldala felé, és nyomja előre óvatosan a nyársat, míg annak vége nem illeszkedik a sütő hátoldalán lévő forgatószerkezetbe. A nyárs tompa végének a „v” alakon kell elhelyezkednie. (A nyársnak két füle van; ezeknek kell a sütőajtóhoz legközelebb lenniük, hogy megakadályozzák a nyárs előremozdulását. A fülek egyben a fogantyúnak is ellentartanak.)
- Sütés előtt csavarja le a fogantyút. Sütés után csavarja vissza a fogantyút, hogy egyszerűbben levehető legyen a nyárs az állványról.



Kihúzható vezetősínek (opcionális)

- A sütőrács vagy a sütőtepsi behelyezéséhez először húzza ki a megfelelő szinten lévő kihúzható vezetősínt.
- Helyezze a tálcát vagy tepsit a vezetősínekre, majd tolja vissza teljesen a sütőbe.
  A sütő ajtaját csak az után csukja be, hogy visszatolta a vezetősíneket a sütőbe.

NV6323BGSSR_EO_DG68-00191L_HU.indd 6 2012-02-20 4:56:20

próbaételek

Az EN 60350 szabvány szerint

1. Sütés
A sütésre vonatkozó ajánlások előmelegített sütőre vonatkoznak.

Étel típusa	Étel, megjegyzések	Szint (polc)	Elkészítési mód	Hőm. (°C)	Sütési idő (perc)
Vajas tészta	Tepsi	3	Hagyományos	160-170	20-30
	Sütőtálca + Cseppfelfogó tálca	1+4	Légkeverés	140-160	25-35
Aprósütemény	Tepsi	3	Hagyományos	160-180	15-25
	Sütőtálca + Cseppfelfogó tálca	1+4	Légkeverés	150-170	25-35
Zsiradék nélküli piskótatészta	Nyitható sütőforma a sütőrácson (sötét bevonatú, ø 26 cm)	2	Hagyományos	160-180	20-30
	Sütőtálca + sütőrács + 2 nyitható sütőforma (sötét bevonatú, ø 26 cm)	1+4	Légkeverés	140-160	35-45
Almáspite	Sütőrács + 2 kapcsos tortaforma * (sötét bevonatú, ø 20 cm)	1 Átlósan elhelyezve	Légkeveréses	170-190	70-90
	Sütőtálca + sütőrács + 2 nyitható sütőforma (sötét bevonatú, ø 20 cm)	1+4	Légkeverés	150-170	90-110

***A két tortaformát úgy helyezze el a rácson, hogy az egyik hátul, bal oldalon, a másik pedig elöl, jobb oldalon legyen.**

****A két tortaformát középen, egymás fölött helyezze el.**

2. Grillezés
Melegítse elő az üres sütőt 5 percig a Nagyméretű grill funkció segítségével.

Étel típusa	Étel, megjegyzések	Szint (polc)	Elkészítési mód	Hőm. (°C)	Sütési idő (perc)
Pirítós fehérkenyérből	Sütőrács	5	Nagyméretű grill	270 °C	1. 1-2 2. 1-1½
Marhahúspogácsák * (12 db)	Kis sütőrostély a sütőtálcán	4	Nagyméretű grill	270 °C	1. 14-16 2. 4-6

*** Marhahúspogácsák: Melegítse elő az üres sütőt 15 percig a Nagyméretű grill funkció segítségével.**

NV6323BGSSR_EO_DG68-00191L_HU.indd 7 2012-02-20 4:56:20

funkciók

Hagyományos
A hőt a felső és alsó fűtés biztosítja. A funkciót bármely étel normál (ropogósra) sütéséhez használja.
Ajánlott hőmérséklet: 200 °C

Légkeverés
A légkeverés során keletkező hőt ventilátorok egyenletesen elosztják a sütőtérben. A funkciót fagyasztott ételekhez és sütéshez használja.
Ajánlott hőmérséklet: 170 °C

Felső fűtés + légkeverés
A felső fűtés és a légkeverés során keletkező hőt ventilátorok egyenletesen elosztják a sütőtérben. A funkciót ételek, pl. hús ropogósra sütéséhez használja.
Ajánlott hőmérséklet: 190 °C

Alsó fűtés + légkeverés
Az alsó fűtés és a légkeverés során keletkező hőt ventilátorok egyenletesen elosztják a sütőtérben. A funkciót pizza, kenyér és sütemények készítéséhez használja.
Ajánlott hőmérséklet: 190 °C

Nagyméretű grill
A hőt a nagyméretű grill biztosítja. A funkciót pl. lasagne készítéséhez és hús grillezéséhez használhatja.
Ajánlott hőmérséklet: 240 °C

Ventilátor + grill
A két felső fűtőelem által biztosított meleg levegő keringetéséről a ventilátor gondoskodik. Ez a mód hús illetve halak grillezéséhez használható.
Ajánlott hőmérséklet: 240 °C

Intenzív forróság
Ez a mód váltakozva aktiválja a felső és alsó fűtőelemeket, illetve a légkeveréses ventilátort. A forró levegő egyenletesen oszlik el a sütőben. Ez a mód kiválóan alkalmas nagy mennyiségű és nagy hőigényű ételek elkészítéséhez, mint pl. a csőben sült ételek vagy a piték.
Ajánlott hőmérséklet: 170 °C

a sütési mód használata

01 | Sütési mód kiválasztása

Fordítsa el a Működtetőgombot a kívánt sütőfunkcióra.

02 | A hőmérséklet beállítása

A Választógomb elforgatásával alkalmazhatja a kívánt hőmérsékletet.

03 | Hőmérséklet jóváhagyása

A Hőmérséklet gomb megnyomásával állítsa be a kívánt hőmérsékletet.

NV6323BGSSR_EO_DG68-00191L_HU.indd 8 2012-02-20 4:56:21

IDŐ BEÁLLÍTÁSA

Óra beállítása | 01

Az **Idő** gomb megnyomásakor villog az óra szimbóluma.

Perc beállítása | 02

Az **Idő** gomb megnyomásakor villog a perc szimbóluma.

A **Választógomb** elforgatásával beállíthatja az időt.

03 | Idő jóváhagyása

Az **Idő** gomb ismételt megnyomásával beállíthatja a pontos időt.

SÜTÉSI IDŐ BEÁLLÍTÁSA

Sütési idő beállítása | 01

A **Sütési idő** gomb megnyomásakor villog a sütési idő szimbóluma.

A **Választógomb** elforgatásával alkalmazhatja az adott beállítást.

02 | Sütési idő jóváhagyása

Nyomja meg ismét a **Sütési idő** gombot, vagy várjon 4~5 másodpercig.

A BEFEJEZÉSI IDŐ BEÁLLÍTÁSA

Befejezési idő beállítása | 01

A **Befejezési idő** gomb megnyomásakor villog az idő szimbóluma.

A **Választógomb** elforgatásával beállíthatja az adott időt.

02 | Befejezési idő jóváhagyása

Nyomja meg ismét a **Befejezési idő** gombot, vagy várjon 3 másodpercig.

NV6323BGSSR_EO_DG68-00191L_HU.indd 9 2012-02-20 4:56:21

A BEÁLLÍTOTT IDŐ MÓDOSÍTÁSA

A módosítandó idő kiválasztása | 01

A **Kikapcsolás** vagy a **Sütési idő** gomb megnyomásakor villog az idő szimbóluma.

Fordítsa el a **Választógombot**.

02 | A módosított idő jóváhagyása

A **Kikapcsolás** vagy a **Sütési idő** gomb megnyomásakor villog az idő szimbóluma.

HŐMÉRSÉKLET MÓDOSÍTÁSA

A hőmérséklet beállítása | 01

A **Hőmérséklet** gomb megnyomásakor villog a hőmérséklet szimbólum.

A **Választógomb** elforgatásával beállíthatja az új időt.

02 | Hőmérséklet jóváhagyása

Várjon 4-5 másodpercig, ez idő alatt megtörténik az új hőmérséklet beállítása.

FIGYELMEZTETÉS BEÁLLÍTÁSA

Figyelmeztetés beállítása | 01

A **Figyelmeztetés** gomb megnyomásakor villog a figyelmeztetés szimbóluma.

A **Választógomb** elforgatásával beállíthatja az időzítőt.

02 | A figyelmeztetés jóváhagyása

Nyomja meg ismét a **Figyelmeztetés** gombot vagy várjon 3 másodpercig a figyelmeztetés beállításához.

FIGYELMEZTETÉS KIKAPCSOLÁSA

Nyomja meg és tartsa lenyomva két másodpercig a **Figyelmeztetés** gombot; a figyelmeztetés szimbólum eltűnik, helyette megjelenik az óra.

IDŐ KIJELZÉSE

Az óra sütés közbeni megjelenítéséhez nyomja meg az **Idő** gombot.

NV6323BGSSR_EO_DG68-00191L_HU.indd 10 2012-02-20 4:56:22

HANGJELZÉS

A hangjelzés be- vagy kikapcsolásához nyomja meg és tartsa lenyomva 3 másodpercig a **Figyelmeztetés** és a **Befejezési idő** gombot.

LÁMPA

A lámpa bekapcsolásához nyomja meg 1x a **Lámpa** gombot, a kikapcsolásához pedig 2x.

GYERMEKZÁR

A gyerekzár funkció be- vagy kikapcsolásához nyomja meg és tartsa lenyomva 3 másodpercig az **Idő** és a **Hőmérséklet** gombot. A gyermekzár szimbólum a gombok lezárt állapotot jelzi.

automata sütés

Automatikus sütési módban 15 automatikus sütési és roston sütési program közül választhat.

Az automata sütési mód kiválasztása | 01

A recept beállítása | 02

Válassza ki a kívánt receptet a **Választógomb** elfogatásával.

03 | Tömeg beállítása

Válassza ki a kívánt súlyt a **Választógomb** elfogatásával.

NV6323BGSSR_EO_DG68-00191L_HU.indd 11 2012-02-20 4:56:22

AUTOMATIKUS FŐZÉSI/SÜTÉSI PROGRAMOK

A lenti táblázatban 15 automatikus sütési és roston sütési programot talál.
A táblázat tartalmazza az ételek mennyiségét, súlytartományát és néhány tanácsot a sütéshez.
A sütési módok és idők - az Ön kényelme érdekében - előre programozottak.
Kérjük, tekintse meg az alábbi javaslatokat. Az ételt minden esetben a még hideg sütőbe tegye be.
Az edények kiemeléséhez mindig használjon edényfogó kesztyűt!

Nem	Élelmiszer	Tömeg (kg)	Tartozékok	Szint (polc)	Javaslat
1	**Fagyasztott pizza**	0,3-0,6 0,7-1,0	Sütőrács	3	Helyezze a fagyasztott pizzát a nagy sütőrács közepére.
2	**Fagyasztott, sütőben elkészíthető burgonya**	0,3-0,5 (vékony) 0,6-0,8 (vastag)	Tepsi	3	Ossza el egyenletesen a fagyasztott burgonyát a sütőtálcán. Az első beállítás a vékony hasábburgonyára, a második a vastag sült burgonyára vonatkozik.
3	**Házi lasagne**	0,3-0,5 0,8-1,0	Sütőrács	3	Készítsen friss lasagne-t vagy használjon félkész terméket, majd helyezze az ételt egy megfelelő méretű hőálló edénybe. Helyezze az edényt a sütő közepére.
4	**Házi pizza**	1,0-1,2 1,3-1,5	Tepsi	3	Tegye a pizzát a tálcára. A súlytartományok a szószt, a zöldségeket, a sonkát és a sajtot is magukba foglalják. Az 1. beállítás (1,0-1,2 kg) vékony pizzákra vonatkozik, a 2. beállítás (1,3-1,5 kg) pedig a gazdag feltéttel készülő pizzákra.
5	**Bifsztek**	0,3-0,6 0,6-0,8	Cseppfelfogó tálca és kis sütőrostély	4	Helyezze a pácolt marhahússzeleteket egymás mellé a kis sütőrostélyra. Fordítsa meg, amikor a sütő hangjelzést ad. Az első beállítás a vékony hússzeletekre, a második a vastagokra vonatkozik.
6	**Marhasült**	0,6-0,8 0,9-1,1	Cseppfelfogó tálca és kis sütőrostély	2	Helyezze a pácolt marhahátszínt a kis sütőrostélyra. Fordítsa meg, amikor a sütő hangjelzést ad.
7	**Sertéssült**	0,6-0,8 0,9-1,1	Cseppfelfogó tálca és kis sütőrostély	2	Helyezze a pácolt sertéshúst a kis sütőrostélyra a bőrkével lefelé. Fordítsa meg, amikor a sütő hangjelzést ad.

NV6323BGSSR_EO_DG68-00191L_HU.indd 12 2012-02-20 4:56:22

Nem	Élelmiszer	Tömeg (kg)	Tartozékok	Szint (polc)	Javaslat
8	**Bárányborda-szelet**	0,3-0,4 0,5-0,6	Cseppfelfogó tálca és kis sütőrostély	4	Pácolja be a bárányborda-szeletet. Helyezze a bordaszeleteket a kis sütőrostélyra. Fordítsa meg, amikor a sütő hangjelzést ad. Az első beállítás vékony szeletekre, a második vastagokra vonatkozik.
9	**Darabolt csirke**	0,5-0,7 1,0-1,2	Cseppfelfogó tálca és kis sütőrostély	4	A csirkedarabokat kenje meg olajjal és fűszerekkel. Helyezze a csirkehússzeleteket egymás mellé a kis sütőrostélyra. Fordítsa meg, amikor a sütő hangjelzést ad. Az első beállítás 2-3, a második pedig 4-5 csirkedarabhoz ideális.
10	**Egész csirke**	1,0-1,1 1,2-1,3	Cseppfelfogó tálca és kis sütőrostély	2	Kenje meg olajjal és fűszerekkel az egész csirkét. A csirkét a mellével lefelé helyezze a kis sütőrostélyra. Fordítsa meg, amikor a sütő hangjelzést ad.
11	**Sült hal**	0,5-0,7 0,8-1,0	Cseppfelfogó tálca és kis sütőrostély	4	Helyezze a haldarabokat egymáshoz képest fordítva a kis sütőrostélyra. Az első beállítás 2, a második 4 darab halra vonatkozik. Fordítsa meg, amikor a sütő hangjelzést ad. A programmal egész halat, például pisztrángot, fogast (süllőt) vagy keszeget készíthet.
12	**Sült zöldségek**	0,4-0,5 0,8-1,0	Cseppfelfogó tálca	4	Helyezze a zöldséget (például szeletelt cukkinit, paprikadarabokat, szeletelt padlizsánt, gombát és koktélparadicsomot) a cseppfelfogó tálcára. Öntsön rá fűszerekkel kevert olívaolajat.
13	**Márványos sütemény**	0,5-0,6 0,7-0,8 0,9-1,0	Sütőrács	2	Tegye a tésztát megfelelő méretű, kivajazott, tepsis süteményekhez használt sütőedénybe.
14	**Gyümölcskosárka-alap**	0,3-0,4 (nagy) 0,2-0,3 (gyümölcstorta)	Sütőrács	3	Tegye a tésztát kivajazott sütőformába. Az első beállítás egy gyümölcskosárka-alapra vonatkozik, a második 5-6 kicsi gyümölcstortára.
15	**Muffin**	0,5-0,6 0,7-0,8	Sütőrács	3	Tegye a tésztát 12 db-os, fekete fém muffinsütő formába. Az első beállítás kisméretű, a második nagyméretű muffinokra vonatkozik.

NV6323BGSSR_EO_DG68-00191L_HU.indd 13 2012-02-20 4:56:22

ÜZEMBE HELYEZÉS

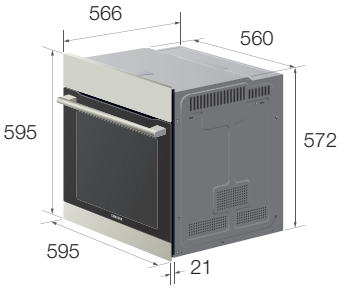
Az üzembe helyezésre vonatkozó biztonsági előírások

A sütőt kizárólag villanyszerelő szakember szerelheti be. A készülék beszerelését végző személy feladata a sütő elektromos hálózatra csatlakoztatása, a vonatkozó biztonsági ajánlások figyelembevételével.

- A sütő beszerelésekor gondoskodni kell az aktív részek védelméről.
- A sütőnek helyet adó konyhaszekrénynek meg kell felelnie a DIN 68930 sz. szabványban foglalt stabilitási követelményeknek.

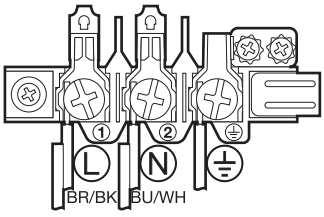
Műszaki adatok

Bemeneti feszültség/Frekvencia	230 V ~ 50 Hz
Térfogat (hasznos kapacitás)	66 L
Kimeneti teljesítmény	max. 3400 W
Nettó tömeg	kb. 30,5 kg
Tömeg csomagolással együtt	kb. 35,5 kg
Készülékház (sz × ma × mé)	595 x 595 x 566 mm
Sütőbelső (sz × ma × mé)	440 x 365 x 405 mm



Hálózati csatlakozás

Ha a készüléket nem dugós csatlakozóval csatlakoztatja a hálózatra - a biztonsági előírásoknak való megfeleléshez - többpólusú szakaszolókapcsolót (legalább 3 mm-es rasztertávolsággal) kell alkalmazni. A tápkábelnek (H05 RR-F vagy H05 VV-F, min. 1,5 m, 1,5-2,5 mm²) olyan hosszúnak kell lennie, hogy a csatlakozás abban az esetben se szűnjön meg, ha a sütő a szekrény előtt, a padlón áll. Csavarhúzóval nyissa ki a sütő hátoldalán lévő csatlakozófedelet, és lazítsa meg a kábelrögzítő csavarjait, mielőtt csatlakoztatná a vezetékeket a megfelelő csatlakozókhoz. A sütő földelése a (⏚) csatlakozóval történik. Ha dugós csatlakozóval csatlakoztatja a sütőt a hálózatra, a csatlakozónak hozzáférhetőnek kell maradnia a sütő beépítése után is. A Samsung nem vállal felelősséget a hiányzó vagy nem megfelelő földelésre visszavezethető balesetekért.

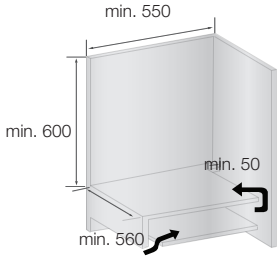


A készülék beépítése a szekrénybe

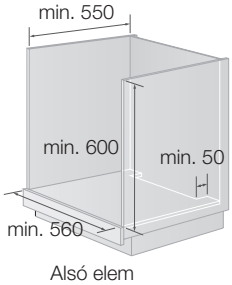
A sütőt felső- vagy alsó szekrénybe kell beépíteni.

- A minimális távolságokat be kell tartani.
- Rögzítse a sütőt mindkét oldalon csavarokkal.

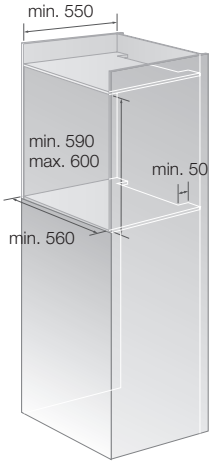
A beépítést követően távolítsa el a (műanyag) védőréteget a sütő ajtajáról és magáról a készülékről, illetve a sütő belsejéből.



Légáram



Alsó elem



Felső elem

NV6323BGSSR_EO_DG68-00191L_HU.indd 14 2012-02-20 4:56:24

ELSŐ TEENDŐK

Első tisztítás

A sütőt az első használat előtt alaposan meg kell tisztítani. Ne használjon maró hatású tisztítószereket vagy anyagokat, illetve durva törlőruhákat, mert károsíthatják a sütő felületét.
A sütőtálcát, cseppfelfogó tálcát és a többi tartozékot mosószeres meleg vízzel és puha ruhával tisztítsa meg; hasonlóan járjon el a sütő belsejével és az oldalán lévő vezetősínekkel is. A sütő előlapját nedves, puha és tiszta ruhával törölje le.
Ellenőrizze, hogy az óra beállítása megfelelő-e, és vegye ki a tartozékokat a sütőből. Kapcsolja be egy órára a sütőt normál, légkeveréses üzemmódban, 200 °C-os hőmérsékleten. A művelettel elégetheti a sütőben a gyártás során visszamaradt anyagokat; az égést erős szag kíséri. Ez normális jelenség, azonban ajánlott a művelet közben gondoskodni a konyha megfelelő szellőzéséről.

HIBAELHÁRÍTÁS

PROBLÉMA	MEGOLDÁS
Mit tegyek, ha nem melegít a sütő?	• Lehet, hogy a sütő nincs bekapcsolva. Kapcsolja be a sütőt. • Lehet, hogy nincs beállítva az idő. Állítsa be az órát. • Ellenőrizze, hogy megtörténtek-e a szükséges beállítások. • Előfordulhat, hogy az egyik biztosíték kiégett, vagy az áramkör-megszakító kioldott. Cserélje ki a biztosítékot, vagy állítsa vissza az áramkört. Ha ez többször is előfordul, hívjon villanyszerelőt.
Mit tegyek, ha a sütő nem melegszik fel a funkció és a hőmérséklet beállítása után sem?	• Lehet, hogy probléma merült fel a belső elektromos csatlakozásokkal. Forduljon a szervizhez.
Mit tegyek, ha hibakód jelenik meg, és a sütő nem melegít?	• Hiba lépett fel a belső elektromos áramkörben. Forduljon a szervizhez.
Mit tegyek, ha villog az időkijelző?	• Áramszünet volt. Állítsa be az órát.
Mit tegyek, ha nem világít a sütő lámpája?	• Nem működik a sütővilágítás. Forduljon a szervizhez.
Mit tegyek, ha a sütő ventilátora beállítás nélkül is működik?	• A sütő használatát követően a ventilátor mindaddig működik, míg a sütő kihűl. Forduljon a szervizhez, ha a ventilátor azt követően is tovább működik, hogy a sütő kihűlt.

INFORMÁCIÓKÓDOK

KÓD	PROBLÉMA	MEGOLDÁS
5-01	Biztonsági leállás. A sütő a megadott hőmérsékleten hosszabb ideig tovább működik.	Kapcsolja ki a sütőt, és vegye ki az ételt. Hagyja kihűlni a sütőt, és csak azt követően használja újra.
5E	10 másodpercnél tovább tartja lenyomva a gombot.	Forduljon a helyi SAMSUNG szervizközponthoz.
E-**[1)]	A sütő meghibásodása nem megfelelő teljesítményt eredményez, és biztonsági problémákat vet fel. Haladéktalanul fejezze be a sütő használatát.	Forduljon a helyi SAMSUNG szervizközponthoz.

1) ** Számokat jelöl.

NV6323BGSSR_EO_DG68-00191L_HU.indd 15 2012-02-20 4:56:24

tisztítás és ápolás

GYORS SZÁRÍTÁS

1. Hagyja nyitva a sütő ajtaját kb. 30 °-ra.
2. Állítsa a működtetőgombot normál üzemmódra.
3. Nyomja meg a funkciógombot.
4. A választógombbal válassza ki a légkeverés funkciót.
5. Állítsa be a sütőt kb. 5 perces sütési időre és 50 °C-os hőmérsékletre.
6. A megadott idő elteltével kapcsolja ki a sütőt.

KATALITIKUS ZOMÁNCFELÜLET (OPCIONÁLIS)

A kivehető burkolatot sötét bevonatú katalitikus zománc borítja, melyre lerakódhat a légkeverés során keringő levegő által szállított olaj és zsiradék. A lerakódások ráégnek a felületre 200 °C vagy annál magasabb hőmérsékleten, például ételek (ropogósra) sütésekor. Magas hőmérsékleten gyorsabban bekövetkezik a ráégés.

1. Vegye ki a tartozékokat a sütőből.
2. Tisztítsa meg a sütő belsejét a Kézi tisztítás c. részben leírtak szerint.
3. Állítsa a sütőt hagyományos funkcióra.
4. Állítson be 250 °C-os hőmérsékletet.
5. Kapcsolja be a sütőt kb. 1 órára. A beállított idő hossza a szennyeződés mértékétől függ. A visszamaradó szennyeződés is fokozatosan eltűnik, ha ismételten magas hőmérsékleten használja a sütőt.

KÉZI TISZTÍTÁS

⚠ **FIGYELEM:** TISZTÍTÁS ELŐTT VÁRJA MEG, MÍG A SÜTŐ ÉS TARTOZÉKAI KIHŰLNEK

A sütő belseje

- A sütő belsejének megtisztításához használjon tiszta kendőt, enyhe tisztítószert vagy meleg, szappanos vizet.
- Az ajtó tömítését ne tisztítsa meg kézzel.
- Ne használjon súrolópárnát vagy szivacsot.
- A zománcfelület sérülésének elkerülése érdekében használjon hagyományos sütőtisztítókat.
- Makacs foltok eltávolításához használjon speciális sütőtisztítót.

Ne alkalmazzon agresszív tisztítószereket, kemény kefét, (fém) súrolópárnát, kést vagy más maró hatású anyagokat.

A sütő külseje

- A sütő külsejének megtisztításához használjon tiszta kendőt, enyhe tisztítószert vagy meleg, szappanos vizet.
- Konyhai törlőkendővel vagy konyharuhával törölje szárazra.
- Ne alkalmazzon súrolót, maró hatású tisztítószereket és anyagokat.

A sütő rozsdamentes acél előlapja

- Ne használjon fém súrolópárnát, kemény kefét és egyéb maró hatású anyagot. Ezek károsíthatják a sütő felületét.

A sütő alumínium előlapja

- Óvatosan törölje át a felületet tiszta, puha (mikroszálas) kendővel, és használjon enyhe tisztítószert.

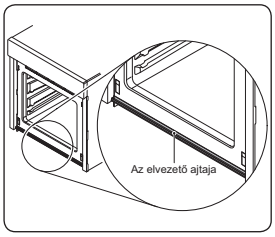
Tartozékok

A tartozékokat minden használat után mossa meg, és törölje szárazra konyharuhával. Szükség szerint áztassa a tartozékokat 30 percig meleg, szappanos vízben; így egyszerűbbé válik a megtisztításuk.

NV6323BGSSR_EO_DG68-00191L_HU.indd 16 2012-02-20 4:56:24

Az elvezető ajtaja

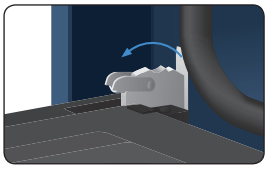
- Az elvezető ajtaja összegyűjti a vizet a nedvességből a sütő működése közben, védelmet nyújtva a készülék számára. A sütést követően tisztítsa meg az elvezető ajtaját.

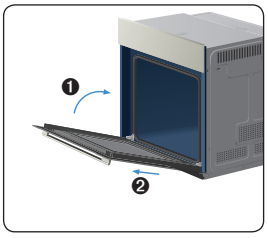


AZ AJTÓ LEVÉTELE

A sütő normál használata során tilos levenni az ajtót. Ha például tisztítási célokból mégis le kell venni, kövesse az alábbi utasításokat.

⚠ **FIGYELEM**: A sütő ajtaja nehéz.



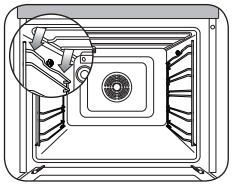


1. Nyissa ki az ajtót, és pattintsa ki teljesen mindkét ajtóbeakasztót.

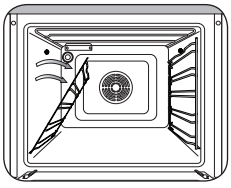
2. Csukja be az ajtót kb. 70 °-kal. Fogja meg középen mindkét kezével a sütőajtó oldalait, és húzza/emelje meg, míg a beakasztók kipattannak a helyükről.

NV6323BGSSR_EO_DG68-00191L_HU.indd 17 2012-02-20 4:56:25

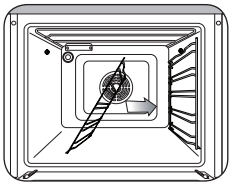
A CSÚSZÓSÍNEK ELTÁVOLÍTÁSA (OPCIONÁLIS)



1. Nyomja meg a csúszósín tetejének középső részét.



2. Fordítsa el a csúszósínt körülbelül 45 °-kal.

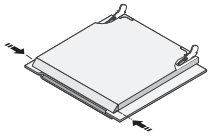


3. Húzza ki és távolítsa el a csúszósínt a két alsó nyílásból.

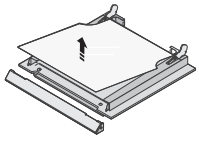
FELSZERELÉS: Hajtsa végre az 1., 2. és 3. lépést fordított sorrendben.

AZ AJTÓÜVEG ELTÁVOLÍTÁSA

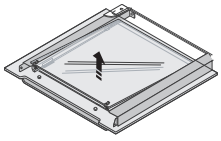
A sütőajtón három réteg üveglap található. A lapok kivehetők és megtisztíthatók.



1 Nyomja meg az ajtó bal és jobb oldalán található mindkét gombot.



2 Vegye le a fedelet, és emelje le az 1. üveglapot.



3 Emelje fel a 2. üveget, és tisztítsa meg a lapokat langyos vízzel vagy mosogatószerrel, majd puha, tiszta ronggyal törölje őket szárazra.

Az ajtóüveg (2- 4 db-os) típusonként eltérő.
A ki- és beszerelés módja azonban megegyezik.

Az 1. belső üveg behelyezésekor a nyomtatás lefelé mutasson.

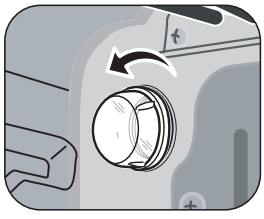
IZZÓCSERE

Áramütés veszélye! Izzócsere előtt tegye a következőket:

- Kapcsolja ki a sütőt.
- Válassza le a sütőt az elektromos hálózatról.
- Tegyen törlőruhát a sütő aljába, hogy védje a véletlenül leeső izzót és üvegburát.
- Pótizzót a SAMSUNG szervizekben szerezhet be.

Hátsó sütővilágítás

1. Vegye le az üvegburát úgy, hogy elforgatja az óra járásával ellentétes irányba. Távolítsa el a fémgyűrűt és a lapos gyűrűt, és tisztítsa meg a burát. Szükség szerint cserélje ki az izzót egy 300 °C-ig hőálló, sütőben használható izzóra (25 W, 230 V).
2. Ha szükséges, tisztítsa meg az üvegburát, a fém- és lapos gyűrűt.
3. Illessze a fém és lapos gyűrűt a burára.
4. Helyezze vissza az üvegburát arra a helyre, ahonnan az 1. lépésben levette, majd az óra járásával megegyező irányban csavarja be.



NV6323BGSSR_EO_DG68-00191L_HU.indd 18 2012-02-20 4:56:26

jegyzet

A TERMÉK HULLADÉKBA HELYEZÉSÉNEK MÓDSZERE (WEEE – ELEKTROMOS ÉS ELEKTRONIKUS BERENDEZÉSEK HULLADÉKAI)

(Az Európai Unió országai, valamint más, szelektív hulladékgyűjtő rendszerrel rendelkező európai országok esetén érvényes)

Ez a jelzés a terméken, tartozékain vagy dokumentációján arra utal, hogy hasznos élettartama végén a terméket és elektronikus tartozékait (pl. töltőegység, fejhallgató, USB kábel) nem szabad a háztartási hulladékkal együtt kidobni. A szabálytalan hulladékba helyezés által okozott környezet- és egészségkárosodás megelőzése érdekében ezeket a tárgyakat különítse el a többi hulladéktól, és felelősségteljesen gondoskodjon az újrahasznosításukról az anyagi erőforrások fenntartható újrafelhasználásának elősegítése érdekében.

A háztartási felhasználók a termék forgalmazójától vagy a helyi önkormányzati szervektől kérjenek tanácsot arra vonatkozóan, hová és hogyan vihetik el az elhasznált termékeket a környezetvédelmi szempontból biztonságos újrahasznosítás céljából.

Az üzleti felhasználók lépjenek kapcsolatba beszállítójukkal, és vizsgálják meg az adásvételi szerződés feltételeit. Ezt a terméket és tartozékait nem szabad az egyéb közületi hulladékkal együtt kezelni.

SAMSUNG

KÉRDÉSEI VAGY MEGJEGYZÉSEI VANNAK?

ORSZÁG	HÍVJON BENNÜNKET	VAGY LÁTOGASSA MEG HONLAPUNKAT. CÍMÜNK:
ALBANIA	42 27 5755	www.samsung.com
BOSNIA	05 133 1999	
BULGARIA	07001 33 11	
CROATIA	062 - SAMSUNG (062-726-7864)	
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	
HUNGARY	06-80-SAMSUNG(726-7864)	
KOSOVO	+381 0113216899	
MACEDONIA	023 207 777	
MONTENEGRO	020 405 888	
POLAND	0 801 1SAMSUNG(172678) +48 22 607-93-33	
RUMANIA	08010 SAMSUNG (08010 726 7864) only from landline (+40) 21 206 01 10 from mobile and land line	
SERBIA	0700 Samsung (0700 726 7864)	
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG(0800-726 786)	
LITHUANIA	8-800-77777	
LATVIA	8000-7267	
ESTONIA	800-7267	

Kódszám: DG68-00191L

Séria NV6323
Séria NV6353

Vstavaná rúra

Používateľská príručka

Planet First **100% Recycled Paper**

Táto príručka sa vyrobila zo 100 % recyklovaného papiera.

predstavte si tie možnosti

SLOVENČINA

Ďakujeme vám za zakúpenie tohto produktu značky Samsung. Zaregistrujte si svoj produkt na lokalite

www.samsung.com/register

SAMSUNG

NV6323BGSSR_EO_DG68-00191L_SK.indd 1 2012-02-20 4:55:08

používanie tejto príručky

Ďakujeme vám za výber vstavanej rúry značky SAMSUNG.
Táto používateľská príručka obsahuje dôležité informácie o bezpečnosti a pokyny, ktoré sú určené na to, aby vám pomohli pri prevádzke a údržbe vášho spotrebiča.
Nájdite si čas a prečítajte si túto používateľskú príručku pred použitím rúry a uschovajte ju pre budúce použitie.

V texte používateľskej príručky sú použité nasledujúce symboly:

VAROVANIE alebo VÝSTRAHA	**Dôležité**	**Poznámka**

bezpečnostné pokyny

Montáž tejto rúry môže vykonať jedine vyškolený elektrikár. Inštalatér je zodpovedný za zapojenie spotrebiča k hlavnému napájaciemu zdroju za súčasného dodržania dôležitých bezpečnostných odporúčaní.

ELEKTRICKÁ BEZPEČNOSŤ

Ak sa rúra počas prepravy poškodila, nezapájajte ju.

- Tento spotrebič môže pripojiť k hlavnému napájaciemu zdroju jedine špeciálne vyškolený elektrikár.
- V prípade poruchy alebo poškodenia spotrebiča sa s ním nepokúšajte pracovať.
- Opravy by mal vykonávať jedine vyškolený technik. Výsledkom nesprávnej opravy môže byť značné nebezpečenstvo pre vás a ostatných. Ak rúra potrebuje opravu, obráťte sa na servisné stredisko spoločnosti SAMSUNG alebo na vášho predajcu.
- Ak je poškodený prívodný kábel, musí sa vymeniť za špeciálny kábel alebo montáž, ktorá je dostupná od výrobcu alebo jeho oprávneného servisného technika. (Len spotrebič s pevným zapojením)
- Ak je sieťový napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný agent alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu. (Len spotrebič s napájacím káblom)
- Elektrické vodiče a káble by sa nemali dotýkať rúry.
- Rúra by mala byť pripojená k hlavnému napájaciemu zdroju prostredníctvom schváleného ističa alebo poistky. Nikdy nepoužívajte adaptéry s viacerými zásuvkami ani predlžovacie káble.
- Výkonnostný štítok sa nachádza na pravej strane dvierok.
- Napájací zdroj spotrebiča by mal byť počas opravy alebo čistenia vypnutý.
- Keď pripájate elektrické spotrebiče do zásuviek v blízkosti rúry, dávajte pozor.
- Tento spotrebič nie je určený pre používanie osobami (vrátane detí) s obmedzenými fyzickými, zmyslovými alebo mentálnymi schopnosťami, prípadne s nedostatkom skúseností a vedomostí, kým sa na ne nebude dozerať alebo sa im neposkytnú pokyny o používaní spotrebiča zo strany osoby, ktorá je zodpovedná za ich bezpečnosť.
- Po inštalácii musí byť umožnené odpojenie spotrebiča od siete. Odpojenie je možné zabezpečiť ľahkou dostupnosťou zástrčky alebo zapojením vypínača do napájacieho obvodu v súlade s elektrikárskymi zásadami.

VAROVANIE: Prístupné časti sa môžu počas používania zahriať. Aby ste predišli popáleninám, nedovoľte prístup malých detí.

VAROVANIE: Tento spotrebič a jeho prístupné časti sa môžu počas používania zahriať. Musíte byť opatrní, aby ste sa nedotýkali ohrevných prvkov v rúre. Deti vo veku menej ako 8 rokov je potrebné v prípade, ak nie sú pod dozorom, držať v dostatočnej vzdialenosti od spotrebiča.

VAROVANIE: Pred výmenou osvetlenia zaručte, aby bolo zariadenie vypnuté a predišlo sa možnosti zásahu elektrickým prúdom.

BEZPEČNOSŤ POČAS PREVÁDZKY

- Táto rúra bola navrhnutá výlučne pre varenie jedla v domácnosti.
- Počas používania sa vnútorné povrchy rúry zohrejú dostatočne na to, aby spôsobili popáleniny. Nedotýkajte sa vykurovacích telies, ani vnútorných povrchov rúry, pokým nemali čas sa ochladiť.
- V rúre nikdy neskladujte horľavé materiály.

NV6323BGSSR_EO_DG68-00191L_SK.indd 2 2012-02-20 4:55:09

- Počas prevádzky spotrebiča sa povrchy rúry zohrejú na vysokú teplotu a na dlhý čas.
- Keď varíte, dávajte pozor pri otváraní dvierok, pretože z rúry môže prudko uniknúť horúci vzduch a para.
- Pri varení jedál obsahujúcich alkohol sa alkohol môže vyparovať kvôli vysokým teplotám a výpary môžu spôsobiť požiar, ak prídu do styku s horúcou časťou rúry.
- Pre vlastnú bezpečnosť nepoužívajte vysoko tlakové vodné čistiace prostriedky, ani parné čističe.
- Počas používania rúry by ste mali držať deti v bezpečnej vzdialenosti.
- Zamrazené jedlá, ako napríklad pizza, by sa mali variť na veľkej mriežke. Ak používate plech na pečenie, môže sa kvôli veľkým zmenám v teplote zdeformovať.
- Nenalievajte do spodnej časti rúry vodu, keď je horúca. Mohlo by to poškodiť smaltovaný povrch.
- Počas varenia musia byť dvierka rúry zatvorené.
- Nezakrývajte spodok rúry hliníkovou fóliou a neklaďte naň žiadne plechy na pečenie, ani konzervy. Hliníková fólia blokuje teplo, čo by mohlo mať za následok poškodenie smaltovaných povrchov a spôsobiť slabé výsledky varenia.
- Ovocné džúsy zanechajú škvrny, ktoré sa na smaltovanom povrchu rúry môžu stať neodstrániteľnými. Keď pečiete veľmi vlhké koláče, použite hlboký pekáč.
- Neodkladajte pečenie na otvorené dvierka rúry.
- Malé deti by mali byť pod dohľadom, aby sa zaistilo, že sa nebudú hrať so zariadením.
- Počas používania sa spotrebič zahrieva. Musíte byť opatrní, aby ste sa nedotýkali ohrevných prvkov v rúre.
- Ak je sieťový napájací kábel poškodený, musí ho vymeniť výrobca, jeho servisný agent alebo podobne kvalifikovaná osoba, aby sa predišlo nebezpečenstvu.
- Deti by mali byť pod dohľadom, aby sa zaistilo, že sa nebudú hrať so zariadením.
- Zariadenia nie sú určené na obsluhu prostredníctvom externého časovača ani samostatného systému diaľkového ovládania.
- NEPOUŽÍVAJTE veľmi drsné čistiace prostriedky alebo ostré kovové stierky, aby ste vyčistili sklo dvierok rúry, pretože môžu poškriabať povrch, čo môže mať za následok rozbitie skla.
- Tento spotrebič môžu používať deti staršie ako 8 rokov a osoby so zníženými fyzickými, vnemovými alebo duševnými schopnosťami, prípadne nedostatkom skúseností, a to za predpokladu, že sú pod dozorom alebo dostali podrobné pokyny k bezpečnému používaniu spotrebiča a porozumeli príslušným rizikám. Deti sa nesmú hrať so spotrebičom. Čistenie a používateľskú údržbu nebudú vykonávať deti bez dozoru.
- Pre vlastnú bezpečnosť nepoužívajte vysoko tlakové vodné čistiace prostriedky, ani parné čističe.
- Počas čistenia sa povrchy môžu zohriať viac ako zvyčajne - preto by ste mali deti držať v dostatočnej vzdialenosti.
- Vyliate zvyšky sa musia pred čistením odstrániť. Kuchynské náčinie špecifikované v príručke k umývaniu možno ponechať v rúre počas čistenia.
- Ak tento spotrebič obsahuje funkciu čistenia parou alebo samočistenia, pred čistením musíte odstrániť všetky rozliatia a počas čistenia parou alebo samočistenia v rúre nenechávajte žiadne riady.
- Ak tento spotrebič obsahuje funkciu samočistenia, počas samočistenia môže byť povrch teplejší ako obvykle a preto deti udržiavajte mimo jeho dosah.
- Nestúpajte a nesadajte si na dvierka zariadenia, neopierajte sa o ne ani na ne neklaďte ťažké predmety.
- Neotvárajte dvierka zariadenia použitím zbytočne veľkej sily.

⚠ **VAROVANIE:** Neodpájajte spotrebič od hlavného napájacieho zdroja, dokonca ani vtedy, keď sa proces varenia skončil.

⚠ **VAROVANIE:** Nenechávajte dvierka otvorené, kým je rúra v prevádzke.

POKYNY PRE LIKVIDÁCIU

Likvidácia baliaceho materiálu

- Materiál použitý na balenie tohto spotrebiča je recyklovateľný.
- Obalové materiály likvidujte v správnej nádobe v miestnej inštitúcii zaoberajúcej sa likvidáciou odpadu.

Likvidácia starých spotrebičov

⚠ **VAROVANIE**: Pred likvidáciou starých spotrebičov ich znefunkčnite, aby nemohli predstavovať zdroj nebezpečenstva.

Aby ste to vykonali, odpojte spotrebič od sieťového napájania a odpojte sieťový kábel.

Pre ochranu životného prostredia je dôležité, aby ste staré spotrebiče likvidovali správnym spôsobom.

- Spotrebič sa nesmie likvidovať v komunálnom odpade.
- Informácie o dňoch zberu a miestach na likvidáciu odpadu získate na vašom miestnom oddelení pre odpady alebo miestnom úrade.

NV6323BGSSR_EO_DG68-00191L_SK.indd 3 2012-02-20 4:55:09

obsah

OVLÁDAČE RÚRY 5
5 Ovládače rúry

PRÍSLUŠENSTVO 5
5 Príslušenstvo

TESTOVACIE JEDLÁ 7
7 Testovacie jedlá

FUNKCIE 8
8 Funkcie

POUŽÍVANIE REŽIMU VARENIA 8
8 Používanie režimu varenia

NASTAVENIA 9
9 Nastavenie času
9 Nastavenie doby varenia
9 Nastavte čas ukončenia
10 Zmena nastavenia časov
10 Zmena teploty
10 Nastavenie alarmu
10 Deaktivácia alarmu
10 Zobrazenie času
11 Signál tónu
11 Svetlo
11 Detská zámka

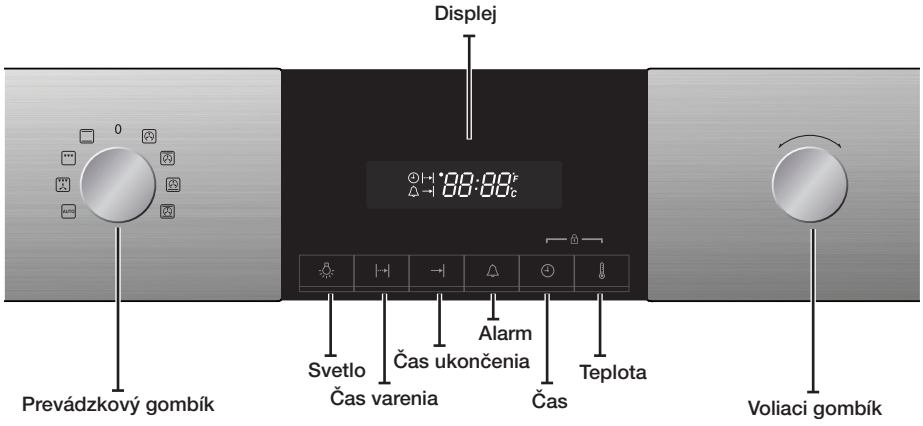
AUTOMATICKÉ VARENIE 11
12 Programy automatického varenia

MONTÁŽ A ÚDRŽBA 14
14 Montáž
15 Úvodné nastavenie
15 Riešenie problémov
15 Informačné kódy

ČISTENIE A STAROSTLIVOSŤ 16
16 Rýchle sušenie
16 Katalytický lakovaný povrch (voliteľné)
16 Ručné čistenie
17 Odstránenie dvierok
18 Odpojenie vodiacich líšt (voliteľné)
18 Odstránenie skla na dvierkach
18 Výmena žiarovky

NV6323BGSSR_EO_DG68-00191L_SK.indd 4 2012-02-20 4:55:09

ovládače rúry



Dizajn prednej časti

Predný panel je k dispozícii v rôznych materiáloch a farebných možnostiach, vrátane nehrdzavejúcej ocele, bielej, čiernej a skla. Pre účely zlepšenia kvality môže spotrebič podliehať zmene.

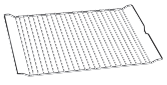
Gombík výberu funkcie a gombík ovládania teploty sú vyťahovacie gombíky. Zapnite jednoduchým stlačením. (voliteľné)

príslušenstvo

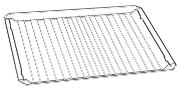
Vaša nová rúra značky Samsung sa dodáva s množstvom príslušenstva, ktoré by mohlo byť počas prípravy rôznych jedál veľmi užitočné.

UPOZORNENIE: Uistite sa, že ste príslušenstvo správne upevnili na podstavce. Plechy musia mať najmenej 2 cm priestor smerom ku dnu rúry, inak by sa mohol poškodiť smaltovaný povrch.

VAROVANIE: Pri vyberaní mäsa a/alebo príslušenstva z rúry buďte veľmi opatrní. Horúce mäso, príslušenstvo a povrchy vás môžu popáliť!



Malá mriežka (voliteľné)
Malú mriežku by ste mali používať na grilovanie a opekanie mäsa. Môžete ju používať v kombinácii s podnosom na odkvapkávanie, aby ste zabránili kvapalinám pred kvapkaním na dno rúry.



Veľká mriežka
Veľkú mriežku by ste mali používať na grilovanie a opekanie mäsa. Môžete ju používať spolu s miskami a ostatnými nádobami na pečenie. Položte mriežku ohnutou stranou smerom dozadu, aby bola pri varení veľkého množstva jedla bezpečne umiestnená v potrebnej polohe.

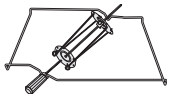
NV6323BGSSR_EO_DG68-00191L_SK.indd 5 2012-02-20 4:55:10

Plech na pečenie (voliteľné)
(Plochý) plech na pečenie môžete použiť na prípravu koláčov, koláčikov a ostatného pečiva. Vložte šikmou stranou smerom dopredu.

Podnos na odkvapkávanie (voliteľné)
(Hlboký) podnos na odkvapkávanie je dobrý na opekanie. Môžete ho používať v kombinácii s malou mriežkou, aby ste zabránili kvapalinám pred kvapkaním na dno rúry. Vložte šikmou stranou smerom dopredu.

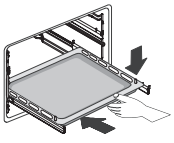
Extra hlboký podnos na odkvapkávanie (voliteľné)
Extra hlboký podnos na odkvapkávanie je vhodný v prípade veľkého množstva jedla.
Vložte šikmou stranou smerom dopredu.

Grilovací ražeň (Voliteľný)
Grilovací ražeň môžete použiť na grilovanie hydiny, ako napríklad kurčiat. Grilovací ražeň možno použiť jedine v samostatnom režime na stojane č. 3, pretože jeho časť musí byť pripevnená k adaptéru na zadnej stene. Počas varenia odmontujte čiernu rúčku.



Grilovací ražeň a šašlik (Voliteľný)
Pre použitie:

- Položte hlboký pekáč (bez trojnožky) na úroveň 1, aby zachytávala šťavy z varenia alebo na dno rúry, ak je opekaný kus mäsa príliš veľký.
- Nasuňte jednu z vidličiek na ražeň a položte kus opekaného mäsa na ražeň.
- Predvarené zemiaky a zeleninu môžete položiť do rohu hlbokého pekáča, aby sa opekali súčasne.
- Vidlicu položte do strednej police a umiestnite ju tvarom „v“ smerom dopredu.
- Aby ste si pomohli pri vkladaní ražňa, môžete naskrutkovať rúčku na tupý koniec.
- Položte ražeň do vidlice ostrým koncom dopredu a jemne zatlačte, až kým špička nezapadne do otáčacieho mechanizmu v zadnej časti rúry. Tupý koniec ražňa musí spočívať na tvare „v“. (Ražeň má dve matice, ktoré by mali byť čo najbližšie k dvierkam rúry tak, aby zastavili posúvanie ražňa dopredu, matice fungujú tiež ako uchytenie pre rúčku.)
- Pred varením odskrutkujte rúčku. Po dovarení naskrutkujte rúčku späť, aby ste si uľahčili vyberanie ražňa z vidlice.



Teleskopický posúvací vodiaci prvok (voliteľné)

- Pre vloženie mriežky, plechu na pečenie alebo pekáča najskôr vysuňte teleskopické vodiace prvky na jednu príslušnú úroveň.
- Položte podnos alebo panvicu na vodiace prvky a zatlačte ich úplne späť do rúry.
  Dvierka rúry zatvorte len potom, ako ste zatlačili teleskopické vodiace prvky do rúry

NV6323BGSSR_EO_DG68-00191L_SK.indd 6 2012-02-20 4:55:10

testovacie jedlá

Podľa noriem EN 60350

1. Pečenie
Odporúčania na pečenie sa týkajú predhriatej rúry.

Typ jedla	Jedlo a poznámky	Úroveň police	Režim varenia	Tepl. (°C)	Doba varenia v (min.)
Linecké cesto	Plech na pečenie	3	Bežný	160-170	20-30
	Plech na pečenie + Podnos na odkvapkávanie	1+4	Prúdenie tepla	140-160	25-35
Malé koláče	Plech na pečenie	3	Bežný	160-180	15-25
	Plech na pečenie + Podnos na odkvapkávanie	1+4	Prúdenie tepla	150-170	25-35
Nemastný pórovitý koláč	Pružná forma na koláče na veľkej mriežke (tmavý povrch, ø 26 cm)	2	Bežný	160-180	20-30
	Plech na pečenie + Veľká mriežka + 2 pružné formy na koláče ** (tmavý povrch, ø 26 cm)	1+4	Prúdenie tepla	140-160	35-45
Jablkový koláč	Veľká mriežka + 2 pružné formy na koláče * (tmavý povrch, ø 20 cm)	1 umiestnený diagonálne	Prúdenie	170-190	70-90
	Plech na pečenie + veľká mriežka + 2 pružné formy na koláče ** (tmavý povrch, ø 20 cm)	1+4	Prúdenie tepla	150-170	90-110

*** Dva koláče sa rozmiestnia na mriežke na ľavej zadnej a prednej pravej strane.**
**** Dva koláče sa rozmiestnia v strede na seba.**

2. Grilovanie
Predhrejte prázdnu rúru na 5 minút pomocou funkcie Veľký gril.

Typ jedla	Jedlo a poznámky	Úroveň police	Režim varenia	Tepl. (°C)	Doba varenia v (min.)
Hrianky z bieleho chleba	Veľká mriežka	5	Veľký gril	270 °C	1. 1-2 2. 1-1½
Hovädzie karbonátky * (12 ks)	Malá mriežka na plech na pečenie	4	Veľký gril	270 °C	1. 14-16 2. 4-6

*** Hovädzie karbonátky: Predhrejte prázdnu rúru na 15 minút pomocou funkcie veľký gril.**

NV6323BGSSR_EO_DG68-00191L_SK.indd 7 2012-02-20 4:55:10

funkcie

Bežný
Teplo je vyžarované z horného a z dolného vykurovacieho systému. Túto funkciu by ste mali použiť na bežné pečenie a opekanie takmer všetkých typov jedál.
Odporúčaná teplota: 200 °C

Prúdenie tepla
TeTeplo vytvorené prúdením sa v rúre rovnomerne šíri pomocou ventilátorov. Túto funkciu by ste mali používať na zamrazené jedlá a pečenie.
Odporúčaná teplota: 170 °C

Horný ohrev + Prúdenie vzduchu
Teplo vytvorené horným ohrevným systémom a prúdením sa v rúre rovnomerne šíri pomocou ventilátorov. Túto funkciu by ste mali použiť na pečenie chrumkavých jedál, ako napríklad mäso.
Odporúčaná teplota: 190 °C

Spodný ohrev + Prúdenie vzduchu
Teplo vytvorené dolným ohrevným systémom a prúdením sa v rúre rovnomerne šíri pomocou ventilátorov. Túto funkciu by ste mali používať na pizzu, chlieb a koláče.
Odporúčaná teplota: 190 °C

Veľký gril
Teplo je vyžarované z veľkého grilu. Túto funkciu by ste mali používať na zapekané jedlá, ako napríklad lasagne a grilované mäso.
Odporúčaná teplota: 240 °C

Ventilátor + Gril
Teplo, ktoré produkujú dva ohrevné prvky v hornej časti, sa rozširuje pomocou ventilátora. Tento režim sa môže používať na grilovanie mäsa a rýb.
Odporúčaná teplota: 240 °C

Intenzívne teplo
V tomto režime sa striedavo aktivujú všetky ohrevné prvky (horné aj dolné) a ventilátor na prúdenie tepla.
Teplo sa v rúre rovnomerne šíri. Tento režim je vhodný na veľké množstvá jedla, ktoré potrebujú prívod tepla, ako napríklad veľké zapekané misy a koláče.
Odporúčaná teplota: 170 °C

používanie režimu varenia

01 | Vyberte režim varenia
Otočením prevádzkového gombíka vyberte požadovanú funkciu rúry.

02 | Nastavte teplotu
Otočením voliaceho gombíka použite požadovanú teplotu.

03 | Potvrďte teplotu
Stlačením tlačidla Teplota nastavte požadovanú teplotu.

NV6323BGSSR_EO_DG68-00191L_SK.indd 8 2012-02-20 4:55:12

NASTAVENIE ČASU

Nastavte hodiny | 01

Stlačte gombík **Čas**, číslo hodín bude blikať.

Nastavte minúty | 02

Stlačte gombík **Čas**, číslo minút bude blikať.

Otočte **voliaci gombík**, nastavte čas.

03 | Potvrďte čas

Znovu stlačte tlačidlo **Čas**, aby ste nastavili aktuálny čas.

NASTAVENIE DOBY VARENIA

Nastavte dobu varenia | 01

Stlačte tlačidlo **Doba varenia**, číslo doby varenia bude blikať.

Otočte **voliaci gombík**, použite špecifické nastavenie.

02 | Potvrďte dobu varenia

Znovu stlačte tlačidlo **Doba varenia** alebo počkajte 4-5 sekúnd.

NASTAVTE ČAS UKONČENIA

Nastavte čas ukončenia | 01

Stlačte tlačidlo **Čas ukončenia**, údaj času bude blikať.

Otočte **voliaci gombík**, nastavte špecifický čas.

02 | Potvrďte čas ukončenia

Znovu stlačte tlačidlo **Čas ukončenia** alebo počkajte 3 sekundy.

NV6323BGSSR_EO_DG68-00191L_SK.indd 9 2012-02-20 4:55:12

ZMENA NASTAVENIA ČASOV

Vyberte čas na zmenu | 01

Stlačte tlačidlo **Čas ukončenia** alebo **Doba varenia**, hodnota času bude blikať.

Otočte **voliaci gombík**.

02 | Potvrďte zmenený čas

Stlačte tlačidlo **Čas ukončenia** alebo **Doba varenia**, hodnota času bude blikať.

ZMENA TEPLOTY

Nastavte teplotu | 01

Stlačte gombík **Teplota**, číslo teploty bude blikať.

Otočte **voliaci gombík** a nastavte novú teplotu.

02 | Potvrďte teplotu

Počkajte 4-5 sekúnd, nová teplota je potom nastavená.

NASTAVENIE ALARMU

Nastavte alarm | 01

Stlačte gombík **Alarm**, číslo alarmu bude blikať.

Otočte **voliaci gombík** a nastavte čas časovača.

02 | Potvrďte alarm

Znovu stlačte tlačidlo **Alarm** alebo počkajte 3 sekundy a alarm je nastavený.

DEAKTIVÁCIA ALARMU

Stlačte a na dve sekundy podržte tlačidlo **Alarm**, číslo alarmu zoslabne a zobrazí sa čas.

ZOBRAZENIE ČASU

Počas procesu varenia stlačte tlačidlo **Čas**, aby ste videli čas na hodinách.

NV6323BGSSR_EO_DG68-00191L_SK.indd 10 2012-02-20 4:55:12

SIGNÁL TÓNU

Na aktiváciu alebo deaktiváciu signálu tónu stlačte a na tri sekundy podržte stlačené tlačidlo **Alarm** a **Čas ukončenia**.

SVETLO

Tlačidlo **Svetlo** stlačte 1x pre zapnutie svetla a 2x pre jeho vypnutie.

DETSKÁ ZÁMKA

Na aktiváciu alebo deaktiváciu funkcie detskej zámky stlačte a na tri sekundy podržte stlačené tlačidlo **Čas** a **Teplota**. Obrázok detskej zámky znázorňuje prevádzku detskej zámky.

automatické varenie

V režime automatického varenia môžete vybrať 15 automatických programov na varenie, opekanie a pečenie.

Vyberte režim automatického varenia | 01

Nastavte recept | 02

Otočením **voliaceho gombíka** vyberte požadovaný recept.

03 | Nastavte hmotnosť

Otočením **voliaceho gombíka** vyberte požadovanú hmotnosť.

NV6323BGSSR_EO_DG68-00191L_SK.indd 11 2012-02-20 4:55:13

PROGRAMY AUTOMATICKÉHO VARENIA

Nasledujúca tabuľka predstavuje 15 automatických programov pre varenie, opekanie a pečenie. Obsahuje svoje množstvá, hmotnostné rozsahy a príslušné odporúčania.
Režimy a doby varenia boli kvôli vášmu pohodliu predprogramované.
Pozrite si tieto odporúčania. Jedlo vkladajte vždy do studenej rúry.
Pri jeho vyberaní používajte chňapky!

Nie	Jedlo	Hmotnosť/ kg	Príslušenstvo	Úroveň police	Odporúčanie
1	**Mrazená pizza**	0,3-0,6 0,7-1,0	Veľká mriežka	3	Pizzu vložte do stredu veľkej mriežky.
2	**Mrazené hranolčeky do rúry**	0,3-0,5 (tenké) 0,6-0,8 (hrubé)	Plech na pečenie	3	Rozmiestnite mrazené hranolčeky do rúry na plechu na pečenie. Prvé nastavenie je určené pre tenké hranolčeky, druhé nastavenie pre hrubé hranolky.
3	**Domáce lasagne**	0,3-0,5 0,8-1,0	Veľká mriežka	3	Pripravte čerstvé lasagne alebo použite už pripravený výrobok a vložte ho teplovzdornej nádoby s vhodnými rozmermi. Jedlo položte do stredu rúry.
4	**Domáca pizza**	1,0-1,2 1,3-1,5	Plech na pečenie	3	Položte pizzu na plech. Hmotnostné rozsahy obsahujú oblohu, ako napr. omáčka, zelenina, šunka a syr. Nastavenie č. 1 (1,0 - 1,2 kg) je pre tenkú pizzu a nastavenie č. 2 (1,3 - 1,5 kg) je pre pizzu s väčšou oblohou.
5	**Hovädzie stejky**	0,3-0,6 0,6-0,8	Nádoba na ponorenie s malou mriežkou	4	Položte marinované plátky mäsa jeden vedľa druhého na malú mriežku. Po zapípaní rúry ich obráťte. Prvé nastavenie je pre tenké bifteky, druhé nastavenie je pre hrubé bifteky.
6	**Pečené mäso**	0,6-0,8 0,9-1,1	Nádoba na ponorenie s malou mriežkou	2	Položte marinované opekané mäso na malú mriežku. Po zapípaní rúry ich obráťte.
7	**Pečená bravčovina**	0,6-0,8 0,9-1,1	Nádoba na ponorenie s malou mriežkou	2	Položte marinovanú opekanú bravčovinu na malú mriežku s kožou smerom nadol. Čo najskôr po zapípaní rúry obráťte.
8	**Jahňacie kotlety**	0,3-0,4 0,5-0,6	Nádoba na ponorenie s malou mriežkou	4	Marinujte jahňacie kotlety. Jahňacie kotlety položte na malú mriežku. Po zapípaní rúry ich obráťte. Prvé nastavenie je pre tenké kotlety, druhé nastavenie je pre hrubé kotlety.

NV6323BGSSR_EO_DG68-00191L_SK.indd 12 2012-02-20 4:55:13

Nie	Jedlo	Hmotnosť/ kg	Príslušenstvo	Úroveň police	Odporúčanie
9	**Kuracie kúsky**	0,5-0,7 1,0-1,2	Nádoba na ponorenie s malou mriežkou	4	Potrite kuracie kúsky olejom a koreninami. Položte marinované kúsky kuraťa jeden vedľa druhého na malú mriežku. Po zapípaní rúry ich obráťte. Prvé nastavenie je pre 2 - 3 kúsky kuraťa, druhé pre 4-5 kúskov kuraťa.
10	**Celé kura**	1,0-1,1 1,2-1,3	Nádoba na ponorenie s malou mriežkou	2	Potrite celé kura olejom a koreninami. Položte kura na malú mriežku s prsiami smerom nadol. Po zapípaní rúry ich obráťte.
11	**Opekaná ryba**	0,5-0,7 0,8-1,0	Nádoba na ponorenie s malou mriežkou	4	Položte rybiu hlavu k chvostu na malú mriežku. Prvé nastavenie je pre 2 ryby, druhé nastavenie je pre 4 ryby. Po zapípaní rúry ich obráťte. Program je vhodný na celé ryby, ako pstruh, zubáč alebo hlavátka.
12	**Opekaná zelenina**	0,4-0,5 0,8-1,0	podnos na odkvapkávanie	4	Zeleninu, ako napr. nakrájanú zeleninu, kúsky papriky, nakrájaný baklažán, huby a čerešňové paradajky vložte do podnosu na odkvapkávanie. Potrite zmesou olivového oleja, byliniek a korenín.
13	**Bábovka**	0,5-0,6 0,7-0,8 0,9-1,0	Veľká mriežka	2	Vložte cesto do formy na pečenie potretej maslom vhodných rozmerov pre kysnutý koláč.
14	**Ovocný koláč s tortovým korpusom**	0,3-0,4 (veľké) 0,2-0,3 (tortičky)	Veľká mriežka	3	Vložte cesto maslom potretej formy na pečenie koláča. Prvé nastavenie je pre ovocný koláč s tortovým korpusom, druhé nastavenie je pre 5-6 malých tortičiek.
15	**Muffiny**	0,5-0,6 0,7-0,8	Veľká mriežka	3	Vložte cesto do čiernej kovovej nádoby na pečenie pre 12 muffinov. Prvé nastavenie je pre malé muffiny, druhé nastavenie je pre veľké muffiny.

NV6323BGSSR_EO_DG68-00191L_SK.indd 13 2012-02-20 4:55:13

MONTÁŽ

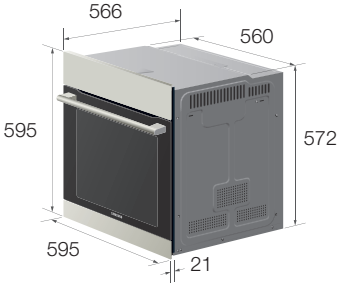
Bezpečnostné pokyny pre inštaláciu

Túto rúru môže inštalovať len elektrikár s osvedčením. Inštalatér je zodpovedný za zapojenie spotrebiča k hlavnému napájaciemu zdroju a za dodržanie dôležitých bezpečnostných predpisov.

- Pri inštalácii rúry zaistite ochranu pred časťami pod prúdom.
- Kuchynská linka, v ktorej je rúra zabudovaná, musí spĺňať požiadavky na stabilitu tak, ako sú uvedené v norme DIN 68930.

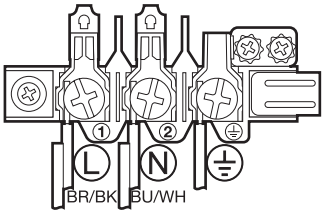
Technické údaje

Vstupné napätie/Frekvencia	230 V pri 50 Hz
Objem (využiteľný objem)	66 L
Výstupný výkon	max. 3400 W
Čistá hmotnosť	pribl. 30,5 kg
Hmotnosť vrátane obalu	pribl. 35,5 kg
Plášť (Š x V x H)	595 x 595 x 566 mm
Vnútro rúry (Š x V x H)	440 x 365 x 405 mm



Pripojenie na zdroj

Ak spotrebič nie je pripojený k elektrine pomocou zástrčky, musíte použiť viacpólový izolačný spínač (s minimálnym priestorom medzi kontaktmi 3 mm), aby ste splnili bezpečnostné predpisy. Sieťový kábel (H05 RR-F alebo H05 VV-F, min. 1,5 m, 1,5 - 2,5 mm²) musí byť dostatočne dlhý na pripojenie k rúre, dokonca aj keď rúra stojí na podlahe pred vlastnou vstavanou skrinkou. Skrutkovačom otvorte zadný kryt pripojenia rúry a uvoľnite skrutky káblovej svorky predtým, ako pripojíte elektrické vedenie k príslušným pólom pripojenia. Rúra je uzemnená cez (⏚) pól. Ak je rúra pripojené k elektrine pomocou zástrčky, táto zástrčka musí zostať prístupná po montáži rúry. Spoločnosť Samsung nepreberá žiadnu zodpovednosť za nehody, ktoré majú pôvod v chýbajúcom alebo chybnom uzemnení.

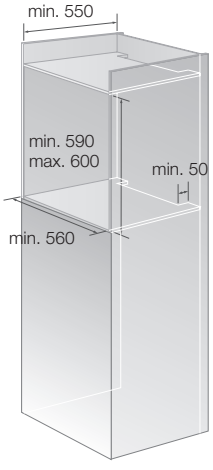


Montáž do skrinky

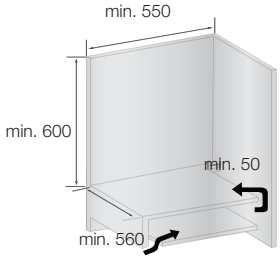
toto je vstavaná rúra, ktorú musíte namontovať na hornú alebo dolnú skrinku.

- Dodržujte minimálne vzdialenosti.
- Pomocou skrutiek rúru upevnite na oboch stranách

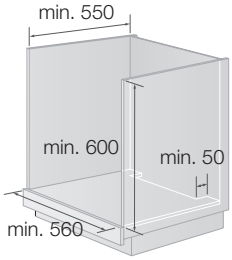
Po montáži odstráňte vinylovú ochrannú fóliu z dvierok spotrebiča a ochrannú fóliu z vnútorných povrchov rúry.



Horný ohrevný prvok



Prúd vzduchu



Spodný ohrevný prvok

NV6323BGSSR_EO_DG68-00191L_SK.indd 14 2012-02-20 4:55:14

ÚVODNÉ NASTAVENIE

Úvodné čistenie

Pred prvým použitím by rúra mala byť dôkladne vyčistená. Nepoužívajte žiadne odierajúce čistiace prostriedky, tkaniny, ani látky, pretože by mohli poškodiť povrchy rúry.
Použite teplú vodu, na vyčistenie plechu na pečenie, nádoby na ponorenie, mriežok a ostatného príslušenstva, ako aj na vnútorný priestor a vodiace lišty a strany rúry použite saponát a jemnú čistú tkaninu. Predná strana by mala byť čistená vlhkou, jemnou a čistou tkaninou.
Skontrolujte, či sú hodiny na rúre nastavené správne a vyberte z rúry všetko príslušenstvo.
Na hodinu zapnite rúru v samostatnom režime pri teplote 200 °C. Tento postup spáli všetky zostávajúce produkčné látky v rúre s nezameniteľným zápachom. Je to normálne, avšak uistite sa, že počas tejto doby je kuchyňa dobre vetraná.

RIEŠENIE PROBLÉMOV

PROBLÉM	RIEŠENIE
Čo by som mal urobiť, ak sa rúra nezahrieva?	• Rúra nemusí byť zapnutá. Zapnite rúru. • Hodiny nemusia byť nastavené. Nastavte hodiny. • Skontrolujte, či sa použili požadované nastavenia. • Domáca poistka mohla vyhorieť alebo sa mohol prepnúť istič. Vymeňte poistky alebo znovu prepnite istič. Ak sa to stane opakovane, obráťte sa na elektrikára.
Čo by som mal urobiť, keď sa rúra nezahrieva ani po nastavení funkcie a teploty?	• Môžu byť problémy s vnútorným elektrickým zapojením. Kontaktujte svoje miestne servisné stredisko.
Čo by som mal urobiť, ak sa objaví chybový kód a rúra sa nezačne zahrievať?	• V zapojení vnútorných elektrických obvodov došlo k poruche. Kontaktujte svoje miestne servisné stredisko.
Čo by som mal urobiť, ak zobrazenie času bliká?	• Došlo k výpadku napájania. Nastavte hodiny.
Čo by som mal urobiť, ak svetlo rúry nesvieti?	• Svetlo rúry je chybné. Kontaktujte svoje miestne servisné stredisko.
Čo by som mal urobiť, ak beží ventilátor rúry bez toho, aby bol nastavený?	• Po použití bude ventilátor rúry bežať, až kým sa rúra neschladí. Ak ventilátor beží aj po vychladnutí rúry, zavolajte do vášho miestneho servisného strediska.

INFORMAČNÉ KÓDY

KÓD	PROBLÉM	RIEŠENIE
	Bezpečnostné vypnutie. Rúra pokračovala v činnosti pri nastavenej teplote po predĺženú dobu.	Vypnite rúru a vyberte jedlo. Pred ďalším použitím nechajte rúru vychladnúť.
	Tlačidlo bolo stlačené po dobu dlhšiu ako 10 sekúnd.	Obráťte sa na miestne stredisko služieb o zákazníkov spoločnosti SAMSUNG.
	Porucha rúry môže spôsobiť nízky výkon a problémy s bezpečnosťou. Ihneď prestaňte rúru používať.	Obráťte sa na miestne stredisko služieb o zákazníkov spoločnosti SAMSUNG.

1) ** sa vzťahuje na všetky čísla.

NV6323BGSSR_EO_DG68-00191L_SK.indd 15 2012-02-20 4:55:15

čistenie a starostlivosť

RÝCHLE SUŠENIE

1. Nechajte dvierka rúry pootvorené o približne 30 °.
2. Nastavte prevádzkový gombík na samostatný režim.
3. Stlačte tlačidlo funkcie.
4. Pomocou voliaceho gombíka vyberte prúdenie.
5. Nastavte dobu varenia na približne 5 minút a na teplotu 50 °C.
6. Na konci cyklu vypnite rúru.

KATALYTICKÝ LAKOVANÝ POVRCH (VOLITEĽNÉ)

Odstrániteľný kryt skrinky je pokrytý tmavosivým katalytickým smaltom, ktorý sa môže pokryť olejom a mastnotou rozšírenou vzduchom cirkulujúcim pri prúdení tepla. tieto povlaky zhoria pri teplotách 200 °C a vyšších, napríklad počas pečenia alebo opekania. Vyššie teploty budú mať za následok rýchlejšie horenie.

1. Vyberte z rúry všetko príslušenstvo.
2. Vyčistite všetky vnútorné povrchy rúry tak, ako je to popísané v časti ručné čistenie.
3. Rúru nastavte na bežnú funkciu.
4. Rúru nastavte na 250 °C.
5. Nechajte rúru spustenú približne na 1 hodinu. Dĺžka času závisí od stupňa znečistenia. Akákoľvek zostávajúca nečistota postupne zmizne s každým ďalším použitím rúry pri vysokých teplotách.

RUČNÉ ČISTENIE

⚠ **UPOZORNENIE:** UISTITE SA, ŽE RÚRA A PRÍSLUŠENSTVO PRED ČISTENÍM VYCHLADLI

Vnútro rúry

- Na čistenie vnútra rúry použite čistú tkaninu a mierny čistiaci prostriedok alebo teplú mydlovú vodu.
- Nečistite tesnenie dvierok.
- Nepoužívajte brúsiace kotúče, ani špongie na čistenie.
- Aby ste sa vyhli poškodeniu lakovaných povrchov, použite obyčajné čistiace prostriedky na rúry.
- Na odstránenie nepoddajnej špiny použite špeciálny čistiaci prípravok na rúry.

Nepoužívajte odierajúce čistiace prostriedky, tvrdé kefy, brúsne kotúče alebo tkaniny, drôtenku, nože, ani iné odierajúce materiály.

Exteriér rúry

- Na čistenie exteriéru rúry použite čistú tkaninu a mierny čistiaci prostriedok alebo teplú mydlovú vodu.
- Usušte pomocou kuchynskej utierky alebo suchého uteráka.
- Nepoužívajte čistiace prostriedky, leptavé čistiace prostriedky alebo odierajúce produkty.

Predná časť rúry z nehrdzavejúcej ocele

- Nepoužívajte drôtenku, brúsne kotúče, ani iné odierajúce prostriedky. Môžu poškodiť povrch.

Predné časti z hliníka

- Povrch jemne utrite jemnou čistou tkaninou alebo tkaninou z mikrovlákien a vlažným saponátom na čistenie okien.

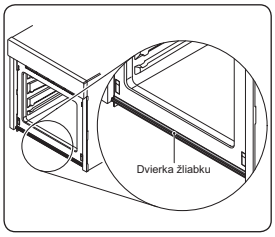
Príslušenstvo

Po každom použití príslušenstvo umyte a vysušte ho kuchynskou utierkou. Ak je to nutné, položte ho na 30 minút do teplej mydlovej vody, aby ste uľahčili čistenie.

NV6323BGSSR_EO_DG68-00191L_SK.indd 16 2012-02-20 4:55:15

Dvierka žliabku

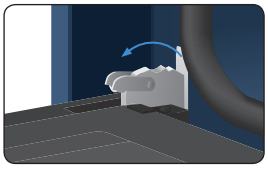
- Dvierka žliabku slúžia na zachytávanie vody z vlhkosti, ktorá sa tvorí pri prevádzke rúry, a chránia nábytok. Po dovarení vyčistite dvierka žliabku.

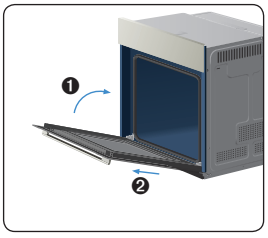


ODSTRÁNENIE DVIEROK

Pre normálne používanie nesmú byť dvierka rúry odstránené, ale ak je odstránenie nevyhnutné, napríklad pri čistení, riaďte sa týmito pokynmi.

⚠ **UPOZORNENIE**: Dvierka rúry sú ťažké.



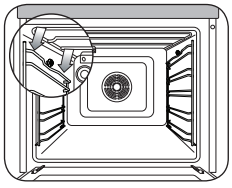


1. Otvorte dvierka a úplne prepnite príchytky na oboch pántoch.

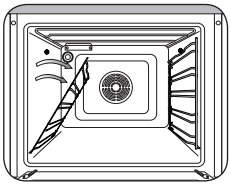
2. Zatvorte dvierka o približne 70 °. Oboma rukami uchopte strany dvierok rúry v jej strede a vytiahnite ich, až kým nemožno pánty vybrať.

NV6323BGSSR_EO_DG68-00191L_SK.indd 17 2012-02-20 4:55:16

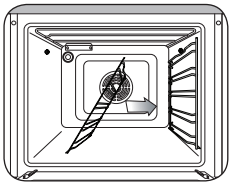
ODPOJENIE VODIACICH LÍŠT (VOLITEĽNÉ)



1. Zatlačte stredovú časť z hornej strany vodiacej lišty.



2. Otočte vodiacu lištu o približne 45 °.

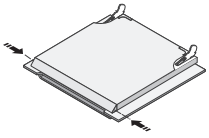


3. Potiahnite a vytiahnite vodiacu lištu zo spodných dvoch otvorov.

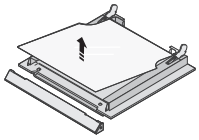
UPEVNENIE: Zopakujte kroky 1, 2 a 3 v opačnom poradí.

ODSTRÁNENIE SKLA NA DVIERKACH

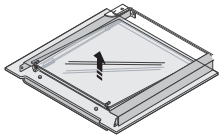
Dvierka rúry sú vybavené troma tabuľami skla, ktoré sú umiestnené proti sebe navzájom. Tieto tabule možno kvôli čisteniu odstrániť.



1 Stlačte obidve tlačidlá na ľavej a pravej strane dverí.



2 Odpojte kryt a odstráňte sklenú tabuľu 1 z dvierok.



3 Nadvihnite sklo 2, vyčistite tabule teplou vodou alebo umývacím prostriedkom a vyleštite ich dosucha jemnou a čistou tkaninou.

Sklo na modeloch s 2- až 4-vrstvovými dvierkami sa líši v závislosti od konkrétneho modelu. Metóda rozoberania a skladania je však rovnaká.

Keď zostavujete vnútorné sklo č. 1, vložte ho potlačou smerom nadol.

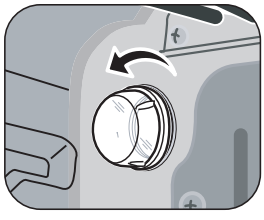
VÝMENA ŽIAROVKY

Nebezpečenstvo zásahu elektrickým prúdom! Pred výmenou ktorejkoľvek žiarovky postupujte podľa nasledujúcich krokov:

- Vypnite rúru.
- Odpojte rúru z napájacieho zdroja.
- Žiarovku rúry a sklenený kryt ochráňte tak, že dno priestoru rúry zakryjete tkaninou.
- Žiarovky si môžete zakúpiť v servisnom stredisku spoločnosti SAMSUNG.

Zadné svetlo rúry

1. Kryt odstráňte tak, že ho budete otáčať proti smeru pohybu hodinových ručičiek a odstráňte kovový krúžok, plochý krúžok a vyčistite sklený uzáver. Ak je to nevyhnutné, žiarovku vymeňte za žiarovku na osvetlenie rúry s výkonom 25 W, 230 V a odolnú voči teplotám do 300 °C.
2. Vyčistite sklený kryt, kovový krúžok a plochý krúžok, ak je to nevyhnutné.
3. Kovový a plochý krúžok upevnite k sklenenému krytu.
4. Sklený kryt dajte tam, odkiaľ ste ho vzali v kroku 1 a otočením v smere hodinových ručičiek ho upevnite na miesto.



NV6323BGSSR_EO_DG68-00191L_SK.indd 18 2012-02-20 4:55:17

poznámky

SPRÁVNA LIKVIDÁCIA TOHOTO VÝROBKU (ELEKTROTECHNICKÝ A ELEKTRONICKÝ ODPAD)

(Platné pre Európsku úniu a ostatné európske krajiny so systémom triedeného odpadu)

Toto označenie na výrobku, príslušenstve alebo v sprievodnej brožúre hovorí, že po skončení životnosti by produkt ani jeho elektronické príslušenstvo (napr. nabíjačka, náhlavná súprava, USB kábel) nemali byť likvidované s ostatným domovým odpadom. Prípadnému poškodeniu životného prostredia alebo ľudského zdravia môžete predísť tým, že budete tieto výrobky oddeľovať od ostatného odpadu a vrátite ich na recykláciu.

Používatelia v domácnostiach by pre podrobné informácie, ako ekologicky bezpečne naložiť s týmito výrobkami, mali kontaktovať buď predajcu, ktorý im ich predal, alebo príslušný úrad v mieste ich bydliska.

Priemyselní používatelia by mali kontaktovať svojho dodávateľa a preveriť si podmienky kúpnej zmluvy. Tento výrobok a ani jeho elektronické príslušenstvo by nemali byť likvidované spolu s ostatným priemyselným odpadom.

SAMSUNG

OTÁZKY ALEBO POZNÁMKY

KRAJINA	ZAVOLAJTE NÁM	ALEBO NÁS NAVŠTÍVTE ELEKTRONICKOU FORMOU NA LOKALITE
ALBANIA	42 27 5755	www.samsung.com
BOSNIA	05 133 1999	
BULGARIA	07001 33 11	
CROATIA	062 - SAMSUNG (062-726-7864)	
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	
HUNGARY	06-80-SAMSUNG(726-7864)	
KOSOVO	+381 0113216899	
MACEDONIA	023 207 777	
MONTENEGRO	020 405 888	
POLAND	0 801 1SAMSUNG(172678) +48 22 607-93-33	
RUMANIA	08010 SAMSUNG (08010 726 7864) only from landline (+40) 21 206 01 10 from mobile and land line	
SERBIA	0700 Samsung (0700 726 7864)	
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG(0800-726 786)	
LITHUANIA	8-800-77777	
LATVIA	8000-7267	
ESTONIA	800-7267	

Kód č.: DG68-00191L

Řada NV6323
Řada NV6353

Vestavěná trouba

uživatelská příručka

Planet First **100% Recycled Paper**

Tato příručka je vyrobena ze 100 % recyklovaného papíru.

možnosti bez hranic

ČEŠTINA

Děkujeme vám za zakoupení tohoto výrobku společnosti Samsung. Zaregistrujte si výrobek na adrese

www.samsung.com/register

SAMSUNG

NV6323BGSSR_EO_DG68-00191L_CS.indd 1 2012-02-20 4:58:05

používání této příručky

Děkujeme, že jste si vybrali vestavěnou troubu SAMSUNG.
Tato uživatelská příručka obsahuje důležité bezpečnostní informace a pokyny, které vám pomohou při provozu a údržbě spotřebiče.
Před zahájením používání trouby si přečtěte tuto uživatelskou příručku a uschovejte ji pro budoucí použití.

V textu této uživatelské příručky jsou použity následující symboly:

VAROVÁNÍ nebo VÝSTRAHA	**Důležité**	**Zaznamenat**

bezpečnostní pokyny

Instalaci této trouby může provádět pouze oprávněný elektrikář. Instalující pracovník je zodpovědný za připojení spotřebiče ke zdroji napájení v souladu s příslušnými bezpečnostními předpisy.

BEZPEČNOSTNÍ POKYNY PRO PŘIPOJENÍ K NAPÁJENÍ

Pokud byla trouba při přepravě poškozena, nepřipojujte ji.

- Spotřebič může ke zdroji napájení připojit pouze elektrikář se zvláštním oprávněním.
- V případě poruchy nebo poškození nezkoušejte spotřebič používat.
- Opravy smí provádět pouze oprávněný technik. Neodborná oprava může vážně ohrozit vás i další osoby. Jestliže je nutné troubu opravit, obraťte se na servisní středisko společnosti SAMSUNG nebo na svého prodejce.
- Je-li napájecí kabel vadný, musí být nahrazen zvláštním kabelem či sestavou, které získáte od výrobce nebo poskytovatele autorizovaného servisu. (pouze spotřebiče s pevným připojením)
- Vzhledem k bezpečnostnímu riziku smí poškozený napájecí kabel vyměnit pouze výrobce či servisní pracovník výrobce, případně osoba s podobnou kvalifikací. (pouze spotřebiče s napájecí šňůrou)
- Elektrické vedení a kabely se nesmí dotýkat trouby.
- Trouba musí být ke zdroji napájení připojena pomocí schváleného elektrického jističe nebo pojistky. Nikdy nepoužívejte přípojky s více zásuvkami nebo prodlužovací kabely.
- Typový štítek je umístěn na pravé straně dvířek.
- Během opravy nebo čištění je třeba vypnout napájení spotřebiče.
- Při připojování elektrických zařízení do zásuvek v blízkosti trouby postupujte opatrně.
- Tento spotřebič není určen pro použití osobami (včetně malých dětí), které mají snížené fyzické, smyslové nebo mentální schopnosti nebo nemají dostatečné zkušenosti a znalosti. Výjimkou mohou být případy, kdy jejich bezpečnost zajistí odpovědná osoba, která bude na používání spotřebiče dohlížet a poskytne těmto osobám pokyny k jeho používání.
- Po instalaci by měla být zachována možnost odpojení spotřebiče od zdroje napájení. Toho lze dosáhnout zajištěním přístupnosti zástrčky nebo začleněním vypínače na kabelu odpovídajícího pravidlům pro kabeláž.

⚠ **VAROVÁNÍ:** Během používání se mohou zahřát přístupné součásti. Chraňte své děti před popálením.

⚠ **VAROVÁNÍ:** Během používání se spotřebič a jeho přístupné součásti zahřívají. Buďte opatrní a nedotýkejte se topných těles uvnitř trouby. Děti mladší 8 let udržujte mimo dosah trouby, případně na ně dohlížejte.

⚠ **VAROVÁNÍ**: Před výměnou lampy je třeba spotřebič vypnout, aby nedošlo k úrazu elektrickým proudem.

BEZPEČNOST BĚHEM PROVOZU

- Tato trouba je určena pouze k domácí přípravě pokrmů.
- Během provozu jsou vnitřní povrchy velmi horké a mohou způsobit popáleniny. Nedotýkejte se topných těles ani vnitřních povrchů trouby, dokud dostatečně nevychladnou.
- Do trouby nikdy nevkládejte hořlavé materiály.
- Povrchy trouby se zahřívají, pokud je spotřebič používán při vysokých teplotách nebo delší dobu.

NV6323BGSSR_EO_DG68-00191L_CS.indd 2 2012-02-20 4:58:05

- Při vaření zachovávejte opatrnost při otevírání dvířek trouby, neboť horký vzduch a pára mohou rychle uniknout ven.
- Při přípravě pokrmů obsahujících alkohol se alkohol může v důsledku vysokých teplot vypařit a páry mohou vzplanout, pokud se dostanou do kontaktu s horkou součástí trouby.
- Z bezpečnostních důvodů nepoužívejte tlakové čisticí přístroje na vodu nebo páru.
- Během provozu trouby by se děti neměly dostat do její blízkosti.
- Zmražené potraviny, například pizzu, je nutné připravovat na velkém roštu. Při použití plechu může dojít k jeho deformaci v důsledku velkého rozdílu teplot.
- Na dno trouby nelijte vodu, dokud je horké. Mohlo by dojít k poškození smaltovaného povrchu.
- Během vaření musí být dvířka trouby zavřená.
- Nepokrývejte dno trouby alobalem a nepokládejte na ně žádné plechy ani nádoby. Alobal izoluje teplo, což může vést k poškození smaltovaných povrchů a k neuspokojivým výsledkům při vaření.
- Ovocná šťáva zanechává skvrny, které pak nelze ze smaltovaných povrchů trouby odstranit. Pří přípravě vlhkých koláčů používejte hluboký plech.
- Nepokládejte pečicí nádoby na otevřená dvířka trouby.
- Nenechávejte malé děti bez dohledu, zajistěte, aby spotřebič nepoužívaly jako hračku.
- Spotřebič se při používání zahřívá. Buďte opatrní a nedotýkejte se topných těles uvnitř trouby.
- Vzhledem k bezpečnostnímu riziku smí poškozený napájecí kabel vyměnit pouze výrobce či servisní pracovník výrobce, případně osoba s podobnou kvalifikací.
- Dohlížejte na malé děti a zajistěte, aby přístroj nepoužívaly jako hračku.
- Spotřebiče nejsou určeny pro ovládání externími časovači nebo samostatnými systémy dálkového ovládání.
- Nepoužívejte agresivní brusné čisticí prostředky ani ostré kovové škrabky pro čištění dvířek nebo skla trouby. Mohly by povrch poškrábat a způsobit popraskání skla.
- Tento spotřebič mohou používat děti od 8 let a starší a osoby se sníženými fyzickými, smyslovými nebo mentálními schopnostmi nebo nedostatkem zkušeností a znalostí pouze tehdy, jsou-li pod dohledem nebo jsou-li poučeny o bezpečném používání spotřebiče a rozumí možným rizikům. Děti by si neměly hrát se spotřebičem. Čištění a údržbu spotřebiče by neměly provádět děti bez dozoru.
- Z bezpečnostních důvodů nepoužívejte tlakové čisticí přístroje na vodu nebo páru.
- Během čištění se může povrch částí zahřát na vyšší než obvyklou teplotu, proto udržujte děti v bezpečné vzdálenosti.
- Při rozlití tekutiny je nutné tekutinu před čištěním odstranit. Zkontrolujte, jaké nádobí může v troubě během čištění zůstat.
- Pokud má tento spotřebič funkci parního čištění nebo samočinného čištění, je nutné před čištěním odstranit veškeré rozlité tekutiny a v troubě nesmí zůstat žádné nádobí.
- Pokud je tento spotřebič vybaven funkcí samočinného čištění, může se povrch spotřebiče zahřát na vyšší než obvyklou teplotu, proto udržujte děti v bezpečné vzdálenosti.
- Na dvířka nestoupejte, neopírejte se o ně, nesedejte na ně ani na ně nepokládejte těžké předměty.
- Neotevírejte dvířka zbytečně velkou silou.

⚠ **VAROVÁNÍ:** Neodpojujte spotřebič od zdroje napájení, ani pokud je již proces vaření ukončen.

⚠ **VAROVÁNÍ:** Při vaření nenechávejte dvířka trouby otevřená.

POKYNY PRO LIKVIDACI

Likvidace obalového materiálu

- Materiál použitý k zabalení tohoto spotřebiče je recyklovatelný.
- Vyhoďte balicí materiál do příslušného kontejneru v místním sběrném středisku odpadu.

Likvidace starých spotřebičů

⚠ **VAROVÁNÍ**: Staré spotřebiče před likvidací vyřaďte z provozu, aby nepředstavovaly nebezpečí.

Odpojte přístroj od zdroje napájení a odřízněte napájecí šňůru.

Z hlediska ochrany životního prostředí je důležité zlikvidovat staré spotřebiče správným způsobem.

- Spotřebič nesmí být zlikvidován společně s domácím odpadem.
- Informace o datech odvozu a veřejných sběrných střediscích odpadu vám poskytne místní odbor pro odvoz odpadu či obecní úřad.

NV6323BGSSR_EO_DG68-00191L_CS.indd 3 2012-02-20 4:58:05

obsah

OVLÁDACÍ PRVKY TROUBY 5

5 Ovládací prvky trouby

PŘÍSLUŠENSTVÍ 5

5 Příslušenství

TESTOVACÍ POKRMY 7

7 Testovací pokrmy

FUNKCE 8

8 Funkce

POUŽÍVÁNÍ REŽIMU VAŘENÍ 8

8 Používání režimu vaření

NASTAVENÍ 9

9 Nastavení času
9 Nastavení doby vaření
9 Nastavení času vypnutí
10 Změna nastavení času
10 Změna teploty
10 Nastavení alarmu
10 Dezaktivace alarmu
10 Zobrazení času
11 Zvukový signál
11 Světlo
11 Dětská pojistka

AUTOMATICKÉ VAŘENÍ 11

12 Programy automatického vaření

INSTALACE A ÚDRŽBA 14

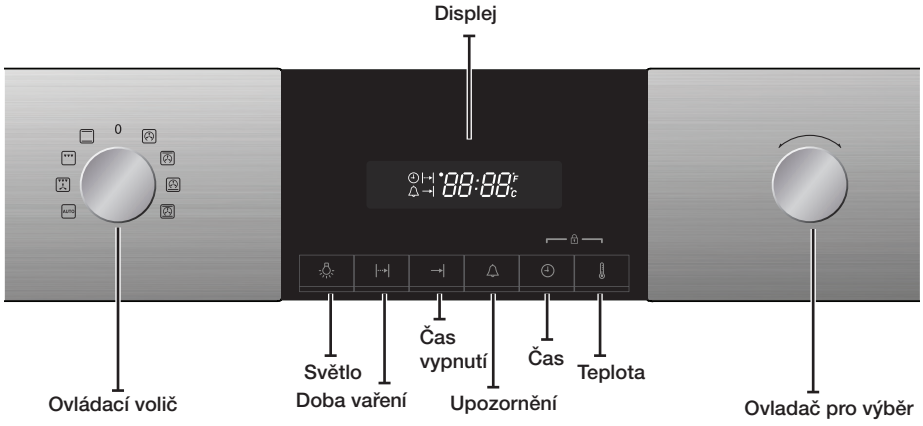
14 Umístění a zapojení
15 Počáteční nastavení
15 Odstraňování problémů
15 Kódy informací

ČIŠTĚNÍ A ÚDRŽBA 16

16 Rychlé sušení
16 Katalytický smaltovaný povrch (volitelný)
16 Ruční čištění
17 Demontáž dvířek
18 Demontáž bočních žlábků (volitelné)
18 Vyjmutí skla z dvířek
18 Výměna žárovky

NV6323BGSSR_EO_DG68-00191L_CS.indd 4 2012-02-20 4:58:05

ovládací prvky trouby



Provedení předního panelu

Přední panel je dostupný v různých provedeních, materiálech a barvách, včetně nerezové oceli, bílé, černé a skla. Z důvodů zvýšení kvality se vzhled může změnit.

Ovladač pro výběr funkce a Ovladač pro nastavení teploty jsou ovladače s pojistkou. Před otočením je nutné je stisknout. (volitelné)

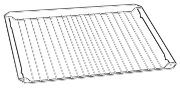
příslušenství

Vaše nová trouba Samsung je dodávána s mnoha různými příslušenstvími, která vám výrazně usnadní přípravu různých jídel.

VÝSTRAHA: Příslušenství je nutné správně zasunout do drážek. Mezi plechy a dnem trouby musí být nejméně 2 cm volného místa, v opačném případě může dojít k poškození smaltovaného povrchu.

VAROVÁNÍ: Při vyjímání pokrmů nebo příslušenství z trouby buďte velmi opatrní. Horká jídla, příslušenství a povrchy mohou způsobit popálení!

Malý rošt (volitelný)
Malý rošt slouží ke grilování a pečení pokrmů. Lze jej použít v kombinaci s nádobou na odkapávání, která zabraňuje tekutinám v odkapávání na dno trouby.



Velký rošt
Velký rošt slouží ke grilování a opékání pokrmů. Lze jej používat společně s hrnci a dalšími pečicími nádobami. Vkládejte rošt nahoru ohnutou stranou rámu dozadu, aby byla zajištěna podpora při vaření velkých porcí.

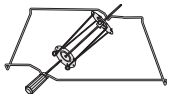
NV6323BGSSR_EO_DG68-00191L_CS.indd 5 2012-02-20 4:58:06

Pečicí plech (volitelný)
(Plochý) pečicí plech lze použít k přípravě koláčů, sušenek a dalšího pečiva.
Pečicí plech by měl směřovat šikmou hranou ven.

Nádoba na odkapávání (volitelná)
(Hluboká) nádoba na odkapávání je vhodná pro opékání. Lze ji použít v kombinaci s malým roštem, aby tekutiny neodkapávaly na dno trouby.
Pečicí plech by měl směřovat šikmou hranou ven.

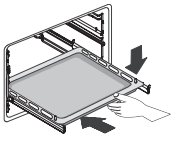
Hluboká nádoba na odkapávání (volitelná)
Hluboká nádoba na odkapávání je vhodná při přípravě velkého množství pokrmů.
Pečicí plech by měl směřovat šikmou hranou ven.

Rožeň grilu (volitelný)
Rožeň grilu lze použít pro grilování drůbeže, například kuřat. Rožeň grilu lze používat pouze v jednoduchém režimu v drážce 3, protože je nutné jej připojit do adaptéru na zadní stěně. Během přípravy odeberte černé držadlo.



Jehla na ražniči a šašlik (volitelná)
Použití:

- Hlubokou nádobu (bez nožiček) vložte na úroveň 1 pro zachycení šťávy odkapávající při přípravě, případně ji vložte na dno, pokud je opékaný kus masa příliš velký.
- Nasaďte jednu z vidlic na jehlu. Maso, které chcete opékat, nabodněte na jehlu.
- Kolem okraje hluboké pánve můžete rozložit předvařené brambory a zeleninu, aby se opékaly současně s masem.
- Vložte kolébkový držák na prostřední polici a umístěte jej tak, aby konec ve tvaru „v“ směřoval dopředu.
- Pro usnadnění vkládání jehly lze na její tupý konec přišroubovat úchyt.
- Položte jehlu do kolébkového držáku ostrým koncem směřujícím dozadu a jemně zatlačte, dokud špička jehly nezapadne do otočného mechanismu na zadní stěně trouby. Tupý konec jehly musí být opřen ve tvaru „v“. (Jehla má dva háčky, které by měly být umístěny co nejblíže dvířkům trouby, aby se jehla nepřeklápěla. Tyto háčky slouží také jako držáky pro úchyt.)
- Před zahájením vaření odšroubujte úchyt. Po dokončení přípravy úchyt znovu našroubujte, abyste mohli jehlu snadněji vyjmout z kolébkového držáku.



Teleskopická vodítka (volitelná)

- Před vložením roštu, pánve na pečení nebo smažení nejdříve vysuňte teleskopická vodítka v příslušné úrovni.
- Vložte plech nebo pánev do vodítek a zcela je zasuňte do trouby. Dvířka zavřete až po zasunutí teleskopických vodítek do trouby.

NV6323BGSSR_EO_DG68-00191L_CS.indd 6 2012-02-20 4:58:06

testovací pokrmy

Podle normy EN 60350

1. Pečení
Doporučení pro pečení platí pro předehřátou troubu.

Typ pokrmu	Nádobí a poznámky	Zásuvná výška	Režim vaření	Teplota (°C)	Doba vaření (min)
Linecké těsto	Pečicí plech	3	Běžný režim	160-170	20-30
	Pečicí plech + plech na odkapávání	1+4	Horkovzdušný režim	140-160	25-35
Malé koláčky	Pečicí plech	3	Běžný režim	160-180	15-25
	Pečicí plech + plech na odkapávání	1+4	Horkovzdušný režim	150-170	25-35
Lehký piškotový moučník	Rozevírací forma na pečení na velkém roštu (tmavý povrch, ø 26 cm)	2	Běžný režim	160-180	20-30
	Pečicí plech + velký rošt + 2 formy na pečení ** (tmavý povrch, ø 26 cm)	1+4	Horkovzdušný režim	140-160	35-45
Jablečný koláč	Velký rošt + 2 formy na pečení * (tmavý povrch, ø 20 cm)	1 zasunuto šikmo	Horkovzdušný	170-190	70-90
	Pečicí plech + velký rošt + 2 formy na pečení ** (tmavý povrch, ø 20 cm)	1+4	Horkovzdušný režim	150-170	90-110

*** Na rošt se umístí dva moučníky - jeden do zadní levé části a jeden do přední pravé části.**

**** Na rošt se umístí dva moučníky - doprostřed nad sebe.**

2. Grilování
Na 5 minut předehřejte prázdnou troubu pomocí funkce Velký gril.

Typ pokrmu	Nádobí a poznámky	Zásuvná výška	Režim vaření	Teplota (°C)	Doba vaření (min)
Toasty z bílého chleba	Velký rošt	5	Velký gril	270 °C	1. 1-2 2. 1-1½
Hamburgery z hovězího masa * (12 ks)	Malý rošt na pečicím plechu	4	Velký gril	270 °C	1. 14-16 2. 4-6

*** Hamburgery z hovězího masa: Předehřejte prázdnou troubu na 15 minut pomocí funkce Velký gril.**

NV6323BGSSR_EO_DG68-00191L_CS.indd 7 2012-02-20 4:58:06

funkce

Běžný režim
Teplo je vyzařováno horním a dolním tepelným systémem. Tato funkce se používá pro standardní pečení a opékání téměř všech typů pokrmů.
Doporučená teplota: 200 °C

Horkovzdušný režim
Teplo generované horkým vzduchem je v troubě rovnoměrně rozptylováno pomocí ventilátorů. Tato funkce se používá pro zmrazená jídla a pečení.
Doporučená teplota: 170 °C

Ohřev shora + horkovzdušný režim
Teplo generované horním tepelným systémem a horký vzduch jsou rovnoměrně rozptylovány pomocí ventilátorů. Tato funkce se používá k pečení křupavých jídel, například masa.
Doporučená teplota: 190 °C

Ohřev zdola + horkovzdušný režim
Teplo generované dolním tepelným systémem a horký vzduch jsou v troubě rovnoměrně rozptylovány pomocí ventilátorů. Tato funkce se používá pro přípravu pizzy, chleba a koláčů.
Doporučená teplota: 190 °C

Velký gril
Teplo je vyzařováno z velkoplošného grilu. Tato funkce se používá pro zapékané pokrmy, například lasagne, a grilování masa.
Doporučená teplota: 240 °C

Ventilátor + gril
Teplo generované dvěma topnými tělesy v horní části je distribuováno ventilátorem.
Tento režim je možné použít při grilování masa a ryb.
Doporučená teplota: 240 °C

Intenzivní ohřev
Tento režim aktivuje všechna topná tělesa, jako jsou horní, spodní a horkovzdušný ventilátor (střídavě).
Teplo je distribuováno rovnoměrně do celé trouby. Tento režim je vhodný pro objemné pokrmy, které vyžadují zdroj tepla, například zapékané mísy nebo koláče.
Doporučená teplota: 170 °C

používání režimu vaření

01 | Nastavení režimu vaření

Nastavte ovládací volič na požadovanou funkci trouby.

02 | Nastavení teploty

Nastavte ovladač pro výběr na požadovanou teplotu.

03 | Potvrzení teploty

Stisknutím tlačítka Teplota nastavte požadovanou teplotu.

NV6323BGSSR_EO_DG68-00191L_CS.indd 8 2012-02-20 4:58:08

NASTAVENÍ ČASU

Nastavení hodin | 01

Stiskněte tlačítko **Čas**, údaj hodin začne blikat.

Nastavení minut | 02

Stiskněte tlačítko **Čas**, údaj minut začne blikat.

Otočením **Ovladače pro výběr** nastavte čas.

03 | Potvrzení času

Opakovaným stisknutím tlačítka **Čas** nastavte aktuální čas.

NASTAVENÍ DOBY VAŘENÍ

Nastavení doby vaření | 01

Stiskněte tlačítko **Doba vaření**, ikona doby vaření začne blikat.

Otočením **Ovladače pro výběr** použijte konkrétní nastavení.

02 | Potvrzení doby vaření

Znovu stiskněte tlačítko **Doba vaření** nebo počkejte 4-5 sekund.

NASTAVENÍ ČASU VYPNUTÍ

Nastavení času vypnutí | 01

Stiskněte tlačítko **Doba vypnutí**, ikona doby vypnutí začne blikat.

Otočením **Ovladače pro výběr** nastavte konkrétní čas.

02 | Potvrzení času vypnutí

Znovu stiskněte tlačítko **Čas vypnutí** nebo vyčkejte 3 sekundy.

NV6323BGSSR_EO_DG68-00191L_CS.indd 9 2012-02-20 4:58:08

ZMĚNA NASTAVENÍ ČASU

Výběr času, který chcete změnit | 01

Stiskněte tlačítko **Doba vypnutí** nebo **Doba vaření**, ikona času začne blikat.

Otočte **Ovladačem pro výběr**.

02 | Potvrzení změny času

Stiskněte tlačítko **Doba vypnutí** nebo **Doba vaření**, ikona času začne blikat.

ZMĚNA TEPLOTY

Nastavení teploty | 01

Stiskněte tlačítko **Teplota**, ikona teploty začne blikat.

Otočením **Ovladače pro výběr** nastavte novou teplotu.

02 | Potvrzení teploty

Vyčkejte 4-5 sekund na nastavení nové teploty.

NASTAVENÍ ALARMU

Nastavení upozornění | 01

Stiskněte tlačítko **Alarm**, ikona alarmu začne blikat.

Otočením **Ovladače pro výběr** nastavte dobu časovače.

02 | Potvrzení upozornění

Znovu stiskněte tlačítko **Alarm** nebo počkejte 3 sekundy na nastavení alarmu.

DEZAKTIVACE ALARMU

Stiskněte a podržte klávesu **Alarm** na dvě sekundy, ikona alarmu zhasne a zobrazí se čas.

ZOBRAZENÍ ČASU

Během procesu vaření zobrazíte čas stisknutím tlačítka **Čas**.

NV6323BGSSR_EO_DG68-00191L_CS.indd 10 2012-02-20 4:58:08

ZVUKOVÝ SIGNÁL

Chcete-li zapnout nebo vypnout zvukový signál, stiskněte a podržte tlačítka **Upozornění** a **Čas vypnutí** po dobu 3 sekund.

SVĚTLO

Jedním stisknutím tlačítka **Světlo** rozsvítíte světlo a dvojím stisknutím je zhasnete.

DĚTSKÁ POJISTKA

Chcete-li zapnout nebo vypnout funkci dětské pojistky, stiskněte a podržte tlačítka **Čas** a **Teplota** po dobu 3 sekund. Ikona dětské pojistky indikuje, že je zapnuta funkce dětská pojistka.

automatické vaření

V režimu automatického vaření můžete vybrat 15 automatických programů pro vaření, opékání a pečení.

Výběr Automatického režimu vaření | 01

Nastavení receptu | 02

Vyberte požadovaný recept otočením **Ovladače pro výběr**.

03 | Nastavení hmotnosti

Vyberte požadovanou hmotnost otočením **Ovladače pro výběr**.

NV6323BGSSR_EO_DG68-00191L_CS.indd 11 2012-02-20 4:58:09

PROGRAMY AUTOMATICKÉHO VAŘENÍ

Následující tabulka obsahuje 15 automatických programů pro vaření, opékání a pečení.
Obsahuje množství, rozmezí hmotnosti a příslušná doporučení.
Režimy vaření a časy byly předem naprogramovány pro vaše pohodlí.
Pročtěte si prosím tato doporučení. Jídlo vkládejte vždy do chladné trouby.
Při vyjímání z trouby použijte chňapky!

Ne	Pokrm	Hmotnost/ kg	Příslušenství	Zásuvná výška	Doporučení
1	**Mražená pizza**	0,3-0,6 0,7-1,0	Velký rošt	3	Položte zmraženou pizzu do středu velkého roštu.
2	**Mražené hranolky**	0,3-0,5 (tenké) 0,6-0,8 (silné)	Pečicí plech	3	Rozprostřete zmražené hranolky rovnoměrně na plech. První nastavení je pro tenké hranolky, druhé pro silné hranolky.
3	**Domácí lasagne**	0,3-0,5 0,8-1,0	Velký rošt	3	Připravte čerstvé lasagne nebo použijte polotovar a vložte je do zapékací nádoby přiměřené velikosti. Umístěte pokrm do středu trouby.
4	**Domácí pizza**	1,0-1,2 1,3-1,5	Pečicí plech	3	Položte pizzu na plech. Rozmezí hmotnosti zahrnují náplň, například omáčku, zeleninu, šunku a sýr. Nastavení 1 (1,0-1,2 kg) je pro tenké pizzy a nastavení 2 (1,3-1,5 kg) je pro pizzy se silnou vrstvou náplně.
5	**Hovězí steaky**	0,3-0,6 0,6-0,8	Nádoba na odkapávání s malým roštem	4	Položte marinované hovězí steaky jeden vedle druhého na malý rošt. Jakmile se ozve zvukový signál, pokrm otočte. První nastavení je určeno pro tenké hovězí steaky, druhé nastavení pro silné hovězí steaky.
6	**Hovězí pečeně**	0,6-0,8 0,9-1,1	Nádoba na odkapávání s malým roštem	2	Položte marinovanou hovězí pečeni na malý rošt. Jakmile se ozve zvukový signál, pokrm otočte.
7	**Vepřová pečeně**	0,6-0,8 0,9-1,1	Nádoba na odkapávání s malým roštem	2	Položte marinovanou vepřovou pečeni na malý gril (tučnou stranou dolů). Jakmile se ozve zvukový signál, maso otočte.
8	**Jehněčí kousky**	0,3-0,4 0,5-0,6	Nádoba na odkapávání s malým roštem	4	Marinujte jehněčí žebírka. Položte jehněčí na malý rošt. Jakmile se ozve zvukový signál, pokrm otočte. První nastavení je určeno pro malé kousky, druhé nastavení pro větší kousky.

NV6323BGSSR_EO_DG68-00191L_CS.indd 12 2012-02-20 4:58:09

Ne	Pokrm	Hmotnost/ kg	Příslušenství	Zásuvná výška	Doporučení
9	**Kuřecí kousky**	0,5-0,7 1,0-1,2	Nádoba na odkapávání s malým roštem	4	Kuřecí kousky potřete olejem a kořením. Položte kuřecí kousky jeden vedle druhého na malý rošt. Jakmile se ozve zvukový signál, pokrm otočte. První nastavení je určeno pro 2-3 kuřecí kousky a druhé nastavení pro 4-5 kuřecích kousků.
10	**Celé kuře**	1,0-1,1 1,2-1,3	Nádoba na odkapávání s malým roštem	2	Celé kuře potřete olejem a kořením. Položte kuře na malý rošt prsíčky dolů. Jakmile se ozve zvukový signál, pokrm otočte.
11	**Pečené ryby**	0,5-0,7 0,8-1,0	Nádoba na odkapávání s malým roštem	4	Položte celé ryby na malý rošt. První nastavení je určeno pro 2 ryby, druhé nastavení je pro 4 ryby. Jakmile se ozve zvukový signál, pokrm otočte. Program je vhodný pro celé ryby, jako je například pstruh, candát nebo pražma.
12	**Pečená zelenina**	0,4-0,5 0,8-1,0	Plech na odkapávání	4	Vložte zeleninu, například plátky cukety, kousky papriky, plátky lilku, houby a koktejlová rajčata, do nádoby na odkapávání. Potřete ji směsí olivového oleje, bylinek a koření.
13	**Bábovka**	0,5-0,6 0,7-0,8 0,9-1,0	Velký rošt	2	Nalijte těsto do přiměřeně velké formy na bábovku vymazané máslem.
14	**Korpus na ovocný koláč**	0,3-0,4 (velký) 0,2-0,3 (dortíky)	Velký rošt	3	Nalijte těsto do máslem vymazané dortové formy. První nastavení je určeno pro jeden korpus na ovocný dort, druhé nastavení je určeno pro 5-6 malých dortíků.
15	**Muffiny**	0,5-0,6 0,7-0,8	Velký rošt	3	Nalijte těsto do černé kovové formy na 12 muffinů. První nastavení je určeno pro malé muffiny, druhé nastavení je určeno pro velké muffiny.

NV6323BGSSR_EO_DG68-00191L_CS.indd 13 2012-02-20 4:58:09

UMÍSTĚNÍ A ZAPOJENÍ

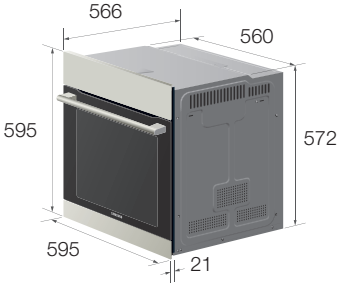
Bezpečnostní pokyny pro instalaci

Tuto troubu smí instalovat pouze odborný elektrikář. Pracovník provádějící instalaci je zodpovědný za připojení spotřebiče ke zdroji napájení v souladu s příslušnými bezpečnostními předpisy.

- Při instalaci trouby se nedotýkejte součástí pod proudem.
- Kuchyňská skříňka, do níž je trouba instalována, musí splňovat požadavky na stabilitu předepsané normou DIN 68930.

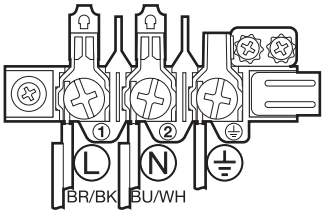
Technické údaje

Vstupní napětí/Frekvence	230 V ~ 50 Hz
Objem (využitelná kapacita)	66 l
Jmenovitý výstupní výkon	max. 3400 W
Čistá hmotnost	přibližně 30,5 kg
Hmotnost včetně obalu	přibližně 35,5 kg
Kryt (Š x V x H)	595 x 595 x 566 mm
Vnitřní prostor trouby (Š x V x H)	440 x 365 x 405 mm



Připojení ke zdroji napájení

Pokud spotřebič není připojen do sítě pomocí zástrčky, musí být dodán vícepólový odpojovač (s minimálně 3 mm prostoru mezi kontakty), aby byly splněny bezpečnostní předpisy. Napájecí kabel (H05 RR-F nebo H05 VV-F, min. 1,5 m, 1,5-2,5 mm²) musí být dostatečně dlouhý pro připojení k troubě, i pokud trouba stojí na podlaze před vestavěnou skříňkou. Otevřete zadní kryt připojení pomocí šroubováku a před připojením elektrického přívodu k příslušným konektorům uvolněte šrouby svorky kabelu. Trouba je uzemněna prostřednictvím konektoru ⏚. Je-li trouba připojena k síti pomocí zástrčky, musí tato zástrčka zůstat přístupná i po instalaci trouby. Společnost Samsung nepřebírá žádnou zodpovědnost za nehody zapříčiněné chybějícím nebo vadným uzemněním.

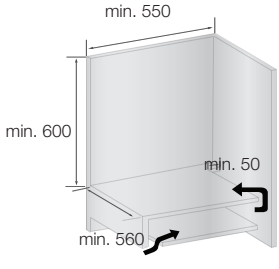


Instalace do skříňky

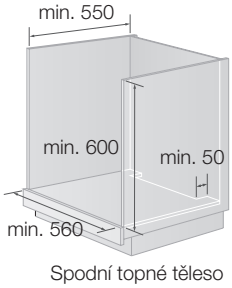
Tato trouba je vestavěná a je ji nutné nainstalovat do horní nebo dolní skříňky.

- Dodržujte minimální vzdálenosti.
- Upevněte troubu po obou stranách pomocí šroubů.

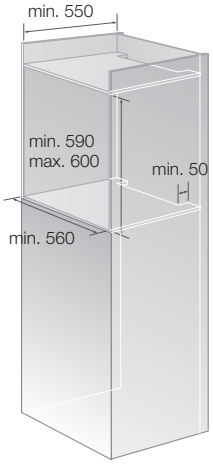
Po instalaci odstraňte vinylovou ochrannou fólii z dvířek spotřebiče a ochrannou fólii z vnitřních povrchů trouby.



Proud vzduchu



Spodní topné těleso



Horní topné těleso

NV6323BGSSR_EO_DG68-00191L_CS.indd 14 2012-02-20 4:58:10

POČÁTEČNÍ NASTAVENÍ

Počáteční čištění

Před prvním použitím je nutné troubu důkladně vyčistit. Nepoužívejte žádné abrazivní čisticí prostředky, tkaniny ani látky, protože by mohly poškodit povrchy trouby.
K čištění pekáče, nádoby na odkapávání, roštů a dalšího příslušenství, a také vnitřního prostoru a drážek vodítek po stranách trouby použijte teplou vodu, čisticí prostředek a měkký, čistý hadřík.
Přední část je nutné čistit vlhkým, měkkým a čistým hadříkem.
Zkontrolujte, zda jsou hodiny trouby správně nastaveny, a vyjměte z trouby veškeré příslušenství.
Zapněte troubu v jednoduchém režimu s horkým vzduchem na jednu hodinu při teplotě 200 °C.
Tímto postupem spálíte veškeré zbývající látky z výroby vyznačující se výrazným zápachem. Tento jev je normální, je však nutné během této doby zajistit dobré odvětrání kuchyně.

ODSTRAŇOVÁNÍ PROBLÉMŮ

PROBLÉM	ŘEŠENÍ
Jak mám postupovat, pokud se trouba nezahřívá?	• Trouba zřejmě není zapnuta. Zapněte troubu. • Nejsou nastaveny hodiny. Nastavte hodiny. • Zkontrolujte, zda jsou nastaveny správné hodnoty. • Mohlo dojít ke spálení bytové pojistky nebo k vypadnutí jističe okruhu. Vyměňte pojistky nebo znovu nastavte okruh. Pokud k těmto potížím dochází opakovaně, zavolejte elektrikáře.
Jak mám postupovat, pokud se trouba nezahřívá ani po nastavení funkce a teploty trouby?	• Mohlo dojít k problémům s interními elektrickými spojeními. Zavolejte místní servisní středisko.
Jak mám postupovat, pokud se zobrazí kód chyby a trouba se nezahřívá?	• Došlo k poruše spojení interního elektrického okruhu. Zavolejte místní servisní středisko.
Jak mám postupovat, pokud bliká displej času?	• Došlo k přerušení napájení. Nastavte hodiny.
Jak mám postupovat, pokud se nerozsvítí světlo trouby?	• Světlo trouby je vadné. Zavolejte místní servisní středisko.
Jak mám postupovat, pokud se zapnul ventilátor trouby, aniž byl nastaven?	• Po použití ventilátor trouby běží, dokud trouba nezchladne. Pokud ventilátor běží i po vychladnutí trouby, obraťte se na místní servisní středisko.

KÓDY INFORMACÍ

KÓD	PROBLÉM	ŘEŠENÍ
	Bezpečnostní vypnutí. Trouba byla v provozu při nastavené teplotě příliš dlouho.	Vypněte troubu a vyjměte potraviny. Před dalším použitím nechejte troubu zchladnout.
	Tlačítko je stisknuto déle než 10 sekund.	Obraťte se na místní středisko péče o zákazníky společnosti Samsung.
	Chyba trouby může snížit výkon a způsobit bezpečnostní potíže. Ihned přestaňte troubu používat.	Obraťte se na místní středisko péče o zákazníky společnosti Samsung.

1) ** platí pro všechna čísla.

NV6323BGSSR_EO_DG68-00191L_CS.indd 15 2012-02-20 4:58:11

čištění a údržba

RYCHLÉ SUŠENÍ

1. Nechejte dvířka trouby pootevřená v úhlu přibližně 30 °.
2. Nastavte ovládací volič na jednoduchý režim.
3. Stiskněte tlačítko funkce.
4. Pomocí ovladače pro výběr vyberte horkovzdušný režim.
5. Nastavte dobu vaření přibližně 5 minut a teplotu 50 °C.
6. Po dokončení tohoto postupu troubu vypněte.

KATALYTICKÝ SMALTOVANÝ POVRCH (VOLITELNÝ)

Odnímatelná vnitřní skříň je potažena tmavě šedým katalytickým smaltem, který se může pokrývat olejem a tukem naneseným cirkulujícím vzduchem během pečení v horkovzdušném režimu. Tyto zbytky mohou vzplanout při teplotách 200 °C a vyšších, například při pečení či opékání. Při vyšších teplotách bude spalování rychlejší.

1. Vyjměte z trouby veškeré příslušenství.
2. Vyčistěte vnitřek trouby postupem popsaným v části týkající se ručního čištění.
3. Nastavte troubu na běžný režim.
4. Nastavte teplotu na 250 °C.
5. Nechejte troubu zapnutou přibližně 1 hodinu. Délka času závisí na stupni znečištění. Veškerá zbývající špína postupně zmizí při každém následném použití trouby při vysokých teplotách.

RUČNÍ ČIŠTĚNÍ

⚠ **VÝSTRAHA:** PŘED ČIŠTĚNÍM ZKONTROLUJTE, ZDA JSOU TROUBA A PŘÍSLUŠENSTVÍ VYCHLADLÉ

Vnitřek trouby

- K čištění vnitřních částí trouby použijte čistý hadřík a jemný čisticí prostředek nebo teplou mýdlovou vodu.
- Těsnění dvířek nečistěte ručně.
- Nepoužívejte drsné tkaniny ani čisticí houbičky.
- Abyste zabránili poškození smaltovaných povrchů trouby, použijte obvyklé prostředky na čištění trouby.
- K odstranění připečené špíny použijte speciální čistič na trouby.

Nepoužívejte abrazivní čisticí prostředky, ostré kartáče, drsné tkaniny, drátky, nože či jiné abrazivní materiály.

Vnější části trouby

- K čištění vnějších částí trouby použijte čistý hadřík a jemný čisticí prostředek nebo teplou mýdlovou vodu.
- Povrch otřete do sucha papírovou kuchyňskou utěrkou nebo suchým ručníkem.
- Nepoužívejte drsné tkaniny, žíraviny ani abrazivní prostředky.

Přední části trouby z nerezové oceli

- Nepoužívejte drátěnky, drsné tkaniny či jiné abrazivní materiály. Mohly by povrch poškodit.

Hliníkové přední části trouby

- Jemně otřete povrch čistým měkkým hadříkem nebo hadříkem z mikrovlákna a jemným čisticím prostředkem na okna.

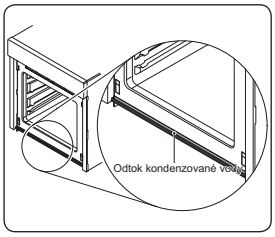
Příslušenství

Příslušenství po každém použití umyjte a osušte utěrkou. V případě potřeby je nechte asi 30 minut odmočit v teplé mýdlové vodě pro snazší čištění.

NV6323BGSSR_EO_DG68-00191L_CS.indd 16 2012-02-20 4:58:11

Odtok kondenzované vody

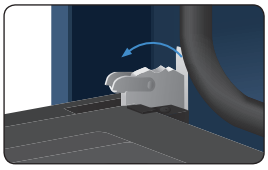
- Odtok kondenzované vody slouží k odvodu vlhkosti vznikající při provozu trouby tak, aby nedošlo ke znečištění okolních předmětů. Po dokončení vaření odtok kondenzované vody vyčistěte.

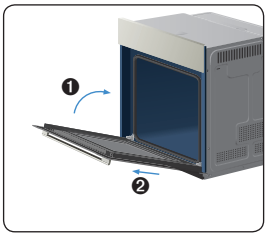


DEMONTÁŽ DVÍŘEK

Při běžném používání by se dvířka neměla demontovat, pokud je to však nutné, například z důvodu čištění, postupujte podle těchto pokynů.

⚠ **VÝSTRAHA**: Dvířka trouby jsou těžká.



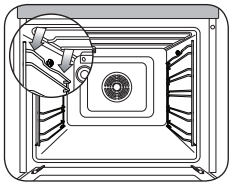


1. Otevřete dvířka a zcela odklopte zámky u obou závěsů.

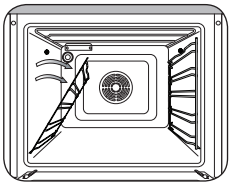
2. Přivřete dvířka přibližně do úhlu 70 °. Oběma rukama uchopte obě strany dvířek trouby a táhněte směrem nahoru, dokud je nevyjmete z obou závěsů.

NV6323BGSSR_EO_DG68-00191L_CS.indd 17 2012-02-20 4:58:12

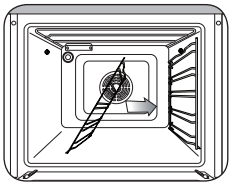
DEMONTÁŽ BOČNÍCH ŽLÁBKŮ (VOLITELNÉ)



1. Zatlačte na prostředek horní části bočního žlábku.



2. Vykloňte boční žlábek asi o 45 °.

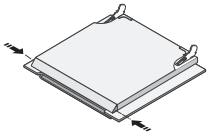


3. Vytáhněte boční žlábek ze spodních dvou otvorů.

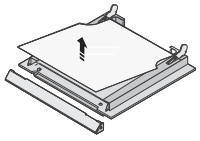
PŘIPOJENÍ: Zopakujte kroky 1, 2 a 3 v opačném pořadí.

VYJMUTÍ SKLA Z DVÍŘEK

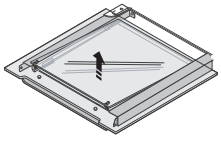
Dvířka trouby jsou vybavena třemi vrstvami skla umístěnými proti sobě. Tyto vrstvy lze vyjmout za účelem čištění.



1 Stiskněte obě tlačítka na levé a pravé straně dvířek.



2 Odstraňte kryt a vyjměte 1. sklo z dvířek.



3 Zvedněte 2. sklo a omyjte plochy teplou vodou nebo mycím prostředkem a vyleštěte je měkkým čistým hadříkem.

Sklo ve dvířkách se liší označením 2EA až 4EA podle modelu. Metoda jeho vyjmutí a vložení je však stejná.

Při vkládání 1. vnitřního skla otočte tisk směrem dolů.

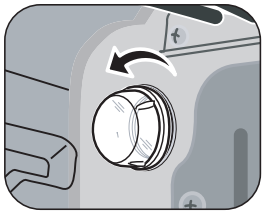
VÝMĚNA ŽÁROVKY

Nebezpečí úrazu elektrickým proudem! Před výměnou kterékoli žárovky v troubě proveďte následující kroky:

- Vypněte troubu.
- Odpojte troubu od elektrické sítě.
- Zabezpečte žárovku a skleněný kryt položením utěrky na dno trouby.
- Žárovky lze koupit v servisním středisku společnosti SAMSUNG.

Zadní lampa trouby

1. Odstraňte kryt otočením proti směru hodinových ručiček a odstraňte kovovou objímku, prstenec a vyčistěte skleněný kryt. V případě potřeby vyměňte žárovku za 25wattovou žárovku s napětím 230 V, odolnou proti žáru až do 300 °C.
2. V případě potřeby vyčistěte skleněný kryt, kovovou objímku a prstenec.
3. Vložte kovovou objímku a prstenec do skleněného krytu.
4. Vložte skleněný kryt na místo, odkud jste ho odstranili v kroku 1, a otočením ve směru hodinových ručiček jej připevněte.



NV6323BGSSR_EO_DG68-00191L_CS.indd 18 2012-02-20 4:58:13

poznámky

SPRÁVNÁ LIKVIDACE VÝROBKU (ELEKTRICKÝ A ELEKTRONICKÝ ODPAD)

(platí v zemích Evropské unie a dalších evropských zemích s oddělenými systémy sběru odpadů)

Toto označení na výrobku, jeho příslušenství nebo dokumentaci znamená, že výrobek a jeho elektronické příslušenství (například nabíječku, náhlavní sadu, USB kabel) je po skončení životnosti zakázáno likvidovat jako běžný komunální odpad. Možným negativním dopadům na životní prostředí nebo lidské zdraví způsobeným nekontrolovanou likvidací zabráníte oddělením zmíněných produktů od ostatních typů odpadu a jejich zodpovědnou recyklací za účelem udržitelného využívání druhotných surovin.

Uživatelé z řad domácností by si měli od prodejce, u něhož produkt zakoupili, nebo u příslušného městského úřadu vyžádat informace, kde a jak mohou tyto výrobky odevzdat k bezpečné ekologické recyklaci.

Podnikoví uživatelé by měli kontaktovat dodavatele a zkontrolovat všechny podmínky kupní smlouvy. Tento výrobek a jeho elektronické příslušenství nesmí být likvidován spolu s ostatním průmyslovým odpadem.

SAMSUNG

DOTAZY NEBO POZNÁMKY

ZEMĚ	ZAVOLEJTE NÁM	NEBO NÁS NAVŠTIVTE NA WEBU
ALBANIA	42 27 5755	www.samsung.com
BOSNIA	05 133 1999	
BULGARIA	07001 33 11	
CROATIA	062 - SAMSUNG (062-726-7864)	
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	
HUNGARY	06-80-SAMSUNG(726-7864)	
KOSOVO	+381 0113216899	
MACEDONIA	023 207 777	
MONTENEGRO	020 405 888	
POLAND	0 801 1SAMSUNG(172678) +48 22 607-93-33	
RUMANIA	08010 SAMSUNG (08010 726 7864) only from landline (+40) 21 206 01 10 from mobile and land line	
SERBIA	0700 Samsung (0700 726 7864)	
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG(0800-726 786)	
LITHUANIA	8-800-77777	
LATVIA	8000-7267	
ESTONIA	800-7267	

Kód č.: DG68-00191L

NV6323 Series
NV6353 Series

Built-in Oven

user manual

Planet First **100% Recycled Paper**

This manual is made with 100% recycled paper.

imagine the possibilities

ENGLISH

Thank you for purchasing this Samsung product.
Please register your product at

www.samsung.com/register

SAMSUNG

NV6323BGSSR_EO_DG68-00191L_EN.indd 1 2012-02-20 4:57:02

using this manual

Thank you for choosing a SAMSUNG Built - In Oven.
This user Manual contains important information on safety and instructions intended to assist you in the operation and maintenance of your appliance.
Please take the time to read this Owner's Manual before using your oven and keep this book for future reference.

The following symbols are used in the text of this Owner's Manual:

WARNING or CAUTION	**Important**	**Note**

safety instructions

Installation of this oven must be performed only by a licensed electrician. The installer is responsible for connecting the appliance to the mains power supply in observance of the relevant safety recommendations.

ELECTRICAL SAFETY

If the oven has been damaged in transport, do not connect it.

- This appliance must be connected to the mains power supply only by a specially licensed electrician.
- In the event of a fault or damage to the appliance, do not attempt to operate it.
- Repairs should be performed by a licensed technician only. Improper repair may result in considerable danger to you and others. If your oven needs repair, contact a SAMSUNG Service Centre or your dealer.
- If the supply cord is defective, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or an authorised service agent. (Fixed wiring type appliance only)
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard. (power cord type appliance only)
- Electrical leads and cables should not be allowed to touch the oven.
- The oven should be connected to the mains power supply by means of an approved circuit breaker or fuse. Never use multiple plug adapters or extension leads.
- The rating plate is located on the right side of the door.
- The power supply of the appliance should be turned off when it is being repaired or cleaned.
- Take care when connecting electrical appliances to sockets near the oven.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- It should allow to disconnection of the appliance from the supply after installation. The disconnection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

WARNING: Accessible parts may become hot during use. To avoid burns young children should be kept away.

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven. Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.

WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock.

SAFETY DURING OPERATION

- This oven has been designed only for the cooking of household foods.
- During use, the oven interior surfaces become hot enough to cause burns. Do not touch heating elements or interior surfaces of the oven until they have had time to cool.
- Never store flammable materials in the oven.
- The oven surfaces become hot when the appliance is operated at a high temperature for an extended period of time.

NV6323BGSSR_EO_DG68-00191L_EN.indd 2 2012-02-20 4:57:02

- When cooking, take care when opening the oven door as hot air and steam can escape rapidly.
- When cooking dishes that contain alcohol, the alcohol may evaporate due to the high temperatures and the vapour can catch fire if it comes into contact with a hot part of the oven.
- For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.
- Children should be kept at a safe distance when the oven is in use.
- Frozen foods such as pizzas should be cooked on the Big grid. If the baking tray is used, it may become deformed due to the great variation in temperatures.
- Do not pour water into the oven bottom when it is hot. This could cause damage to the enamel surface.
- The oven door must be closed during cooking.
- Do not line the oven bottom with aluminium foil and do not place any baking trays or tins on it. The aluminium foil blocks the heat, which may result in damage to the enamel surfaces and cause poor cooking results.
- Fruit juices will leave stains, which can become indelible on the enamel surfaces of the oven. When cooking very moist cakes, use the deep pan.
- Do not rest bakeware on the open oven door.
- Young children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- During use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, its service agent or similarly qualified persons in order to avoid a hazard.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance
- appliances are not intended to be operated by means of an external timer or separate remote-control system.
- Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass
- This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.
- For your safety, do not use high-pressure water cleaners or steam jet cleaners.
- during cleaning conditions the surfaces may get hotter than usual and children should be kept away
- Excess spillage must be removed before cleaning and utensils which state in cleaning manual can be left in the oven during cleaning.
- If this appliance has steam or self cleaning function, excess spillage must be removed before cleaning and all utensils should not be left in the oven during steam cleaning or self cleaning.
- If this appliance has self cleaning function, during self cleaning the surfaces may get hotter than usual and children should be kept away.
- Do not step, lean, sit or place heavy stuff on the door.
- Do not open the door with unnecessarily strong power.

⚠ **WARNING:** Do not disconnect the appliance from the main power supply even after the cooking process is completed.

⚠ **WARNING:** Do not leave the door open while oven is cooking.

DISPOSAL INSTRUCTIONS

Disposing of the packaging material

- The material used to package this appliance is recyclable.
- Dispose of the packaging materials in the appropriate container at your local waste disposal facility.

Disposing of old appliances

⚠ **WARNING**: Before disposing of old appliances, make them inoperable so that they cannot be a source of danger.

To do this, disconnect the appliance from the mains supply and remove the mains lead.
To protect the environment, it is important that old appliances are disposed of in the correct manner.

- The appliance must not be disposed of with household rubbish.
- You can obtain information about collection dates and public refuse disposal sites from your local refuse department or council.

NV6323BGSSR_EO_DG68-00191L_EN.indd 3 2012-02-20 4:57:03

contents

OVEN CONTROLS 5

5 Oven controls

ACCESSORY 5

5 Accessory

TEST DISHES 7

7 Test dishes

FUNCTIONS 8

8 Functions

USING THE COOKING MODE 8

8 Using the cooking mode

SETTINGS 9

9 Time setting
9 Set cooking time
9 set end time
10 Change times set
10 Change temperature
10 Set alarm
10 Deactive alarm
10 Time display
11 Tone signal
11 Lamp
11 Child lock

AUTOMATIC COOKING 11

12 Auto cook programmes

INSTALLATION & MAINTENANCE 14

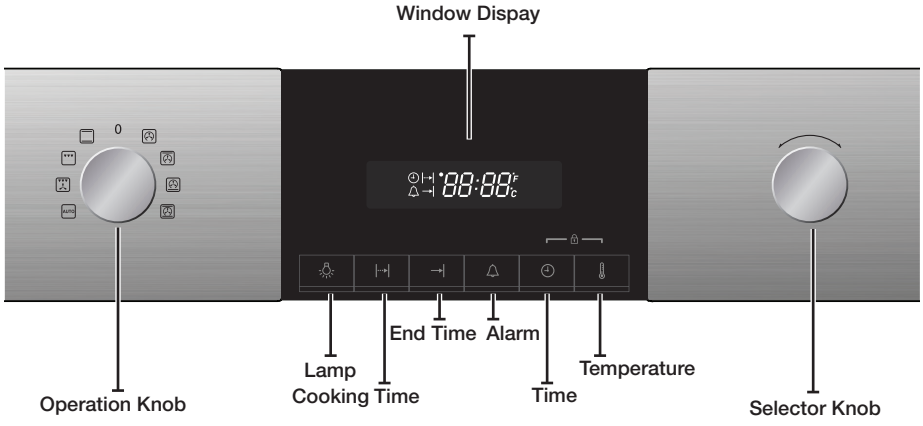
14 Installation
15 Initial setup
15 Troubleshooting
15 Information codes

CLEANING & CARE 16

16 Rapid drying
16 Catalytic enamel surface (Optional)
16 Hand cleaning
17 Door removal
18 Detaching the side runners (Optional)
18 Door Glass Removal
18 Bulb exchange

NV6323BGSSR_EO_DG68-00191L_EN.indd 4 2012-02-20 4:57:03

oven controls



Front design

The front panel is available in various material and color options including stainless steel, white, black and glass. For purposes of quality improvement, the appearance may be subject to change.

The Function Select Knob and the Time Control Knob are pop - up knobs. Simply push to turn. (Optional)

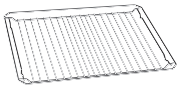
accessory

Your new Samsung oven comes with a lot of accessories that should become very helpful during the preparation of different meals.

CAUTION: Be sure to attach the accessory correctly to the racks. Trays need to have at least 2 cm space towards the bottom of the oven, otherwise the enamel surface could be damaged.

WARNING: Be very carefull removing meals and/or accessories out of the oven. Hot meals, accessories and surfaces can burn you!

Small grid (Optional)
The small grid should be used for grilling and roasting meals. It can be used in combination with the dripping tray to prevent liquids from dropping onto the bottom of the oven.



Big grid
The big grid should be used for grilling and roasting meals. You could use it with casseroles and other baking pots. Please put the bent up frame side to the back, in order to support the restposition when cooking big loads.

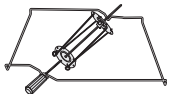
NV6323BGSSR_EO_DG68-00191L_EN.indd 5 2012-02-20 4:57:03

Baking tray (Optional)
The (flat) baking tray could be used for the preparation of cakes, cookies and other pastries. Please put the slanted side to the front.

Dripping tray (Optional)
The (deep) dripping tray is good for roasting. It can be used in combination with the small grid to prevent liquids from dropping onto the bottom of the oven. Please put the slanted side to the front.

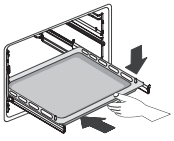
Extra dripping tray (Optional)
The extra dripping tray is good for large amount of food.
Please put the slanted side to the front.

Grill spit (Optional)
The grill spit could be used for grilling fowls such as chicken. The grill spit can only be used in single mode on rack 3, because its spit has to be attached to an adapter on the back plane. Remove black handle while cooking.



Rotisserie spit and Shasilik (Optional)
To use it :

- Place the deep pan (no trivet) at level 1 to collect the cooking juices or on the bottom of the oven if the piece of meat to be roasted is too big.
- Slide one of the forks onto the spit; put the piece of meat to be roasted onto the spit;
- Parboiled potatoes and vegetables can be placed around the edge of the deep pan to roast at the same time.
- Place the cradle on the middle shelf and position with the “v” shape at the front.
- To help insert the spit, the handle can be screwed onto the blunt end.
- Rest the spit onto the cradle with the pointed end towards the back and gently push until the tip of the spit entres the turning mechanism at the back of the oven. The blunt end of the spit must rest on the “v” shape. (The spit has two lugs which should be nearest to the oven door so to stop the spit going forward, the lugs also act as a grip for the handle.)
- Before cooking unscrew the handle. After cooking screw the handle back on to help remove the spit from the cradle.



Telescopic slide guide (Optional)

- To insert the grid, baking or roasting pan, first slide out the telescopic guides for one particular level.
- Place the tray or pan on the guides and push them back completely into the oven.
  Close the oven door only after you have pushed the telescopic guides into the oven

NV6323BGSSR_EO_DG68-00191L_EN.indd 6 2012-02-20 4:57:04

test dishes

According to standard EN 60350

1. Baking

The recommendations for baking refer to preheated oven.

Type of food	Dish & Notes	Shelf level	Cooking mode	Temp. (°C)	Cooking time (min.)
Shortbread	Baking tray	3	Conventional	160-170	20-30
	Baking tray + Dripping tray	1+4	Convection	140-160	25-35
Small Cakes	Baking tray	3	Conventional	160-180	15-25
	Baking tray + Dripping tray	1+4	Convection	150-170	25-35
Fatless Sponge Cake	Springform cake tin on Big grid (Dark coated, ø 26 cm)	2	Conventional	160-180	20-30
	Baking tray + Big grid + 2 Springform cake tins ** (Dark coated, ø 26 cm)	1+4	Convection	140-160	35-45
Apple Pie	Big grid + 2 Springform cake tins * (Dark coated, ø 20 cm)	1 Placed diagonally	Convectional	170-190	70-90
	Baking tray + Big grid + 2 Springform cake tins ** (Dark coated, ø 20 cm)	1+4	Convection	150-170	90-110

*** Two cakes are arranged on the grid at the back left and at the front right.**
**** Two cakes are arranged in the center on top of each other.**

2. Grilling

Preheat the empty oven for 5 minutes using the Large Grill function.

Type of food	Dish & Notes	Shelf level	Cooking mode	Temp. (°C)	Cooking time (min.)
White Bread Toasts	Big grid	5	Large grill	270 °C	1st 1-2 2nd 1-1½
Beef Burgers * (12 ea)	Small grid on baking tray	4	Large grill	270 °C	1st 14-16 2nd 4-6

*** Beef Burgers: Preheat the empty oven for 15 minutes using Large Grill function.**

NV6323BGSSR_EO_DG68-00191L_EN.indd 7 2012-02-20 4:57:04

functions

Conventional
Heat is emitted from the top and bottom heating system. This function should be used for standard baking and roasting of almost any type of dishes.
Suggested temperature : 200 °C

Convection
The heat generated by the convection is shared evenly in the oven by fans. This function should be used for frozen dishes and baking.
Suggested temperature : 170 °C

Top Heat + Convection
The heat generated by the top heating system and the convection is shared evenly in the oven by fans. This function should be used for roasting crusty dishes like meat.
Suggested temperature : 190 °C

Bottom Heat + Convection
The heat generated by the bottom heating system and the convection is shared evenly in the oven by fans. This function should be used for pizzas, bread and cakes.
Suggested temperature : 190 °C

Large grill
Heat is emitted from the large area grill. This function should be used for scalloped dishes like lasagne and grilling meat.
Suggested temperature : 240 °C

Fan + Grill
The heat generated by the two top heating elements is distributed by the fan.
This mode can be used for grilling meat and fish.
Suggested temperature : 240 °C

Intensive heat
This mode activates all heating elements such as upper, lower and convection fan alternately.
The heat is distributed evenly in the oven. This mode is suitable for big quantities of food, which need heat supply, such as large gratins and pies.
Suggested temperature : 170 °C

Using the cooking mode

01 | Select Cooking mode

Turn the Operation knob to select the desired oven function.

02 | Set temperature

Turn the Selector knob to apply desired temperature.

03 | Confirm temperature

Press the Temperature key to set the desired temperature.

NV6323BGSSR_EO_DG68-00191L_EN.indd 8 2012-02-20 4:57:05

TIME SETTING

Set hours | 01

Press **Time** key, hours figure will blink.

Set minutes | 02

Press **Time** key, minutes figure will blink.

Turn **Selector knob**, set time.

03 | Confirm time

Press **Time** key again, to set the current time.

SET COOKING TIME

Set cooking time | 01

Press **Cooking time** key, cooking time figure will blink.

Turn **Selector knob**, apply specific setting.

02 | Confirm cooking time

Press **Cooking time** key again, or wait 4~5 seconds.

SET END TIME

Set end time | 01

Press **End time** key, end time figure will blink.

Turn **Selector knob**, set specific time.

02 | Confirm end time

Press **End time** time key again, or wait 3 seconds.

NV6323BGSSR_EO_DG68-00191L_EN.indd 9 2012-02-20 4:57:05

CHANGE TIMES SET

Select time to change | 01

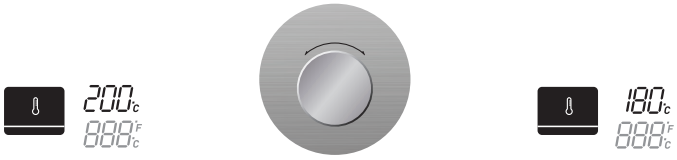
Press **End time** or **cooking time** key, time figure will blink.

Turn **Selector knob**.

02 | Confirm changed time

Press **End time** or **cooking time** key, time figure will blink.

CHANGE TEMPERATURE



Set temperature | 01

Press **Temperature** key, temperature figure will blink.

Turn **Selector knob**, set new temperature.

02 | Confirm temperature

Wait 4~5 seconds, then the new temperature is set.

SET ALARM

Set alarm | 01

Press **Alarm** key, Alarm figure will blink.

Turn **Selector knob**, set timer time.

02 | Confirm alarm

Press **Alarm** key again or wait 3 seconds, and Alarm is set.

DEACTIVE ALARM

Press and hold **Alarm** key for two seconds, the alarm figure will fade and time is displayed.

TIME DISPLAY

During Cooking process, press **Time** key to see the clock time.

NV6323BGSSR_EO_DG68-00191L_EN.indd 10 2012-02-20 4:57:06

TONE SIGNAL

To activate or deactivate the tone signal, press and hold the **Alarm** and the **End time** key for 3 seconds.

LAMP

Press **Lamp** key 1x for lamp and 2x to turn it off.

CHILD LOCK

To activate or deactivate the child lock function, press and hold the **Time** and the **Temperature** key for 3 seconds. The child lock figure shows child lock activity.

automatic cooking

In auto cook mode you can select 15 Auto Programmes for cooking, roasting and baking.

Select Auto cook mode | 01

Set recipe | 02

Select the desired recipe by turning **Selector knob**.

03 | Set weight

Select the desired weight by turning **Selector knob**.

NV6323BGSSR_EO_DG68-00191L_EN.indd 11 2012-02-20 4:57:06

AUTO COOK PROGRAMMES

The following table presents 15 Auto Programmes for Cooking, Roasting and Baking.
It contains its quantities, weight ranges and appropriate recommendations.
Cooking Modes and times have been pre-programmed for your convenience.
Please refer to these recommendations. Always insert food in cold oven.
Use oven gloves when taking out!

No	Food item	Weight/kg	Accessory	Shelf level	Recommendation
1	**Frozen Pizza**	0.3-0.6 0.7-1.0	Big grid	3	Put frozen pizza in the middle of the big grid.
2	**Frozen Oven Chips**	0.3-0.5 (thin) 0.6-0.8 (thick)	Baking tray	3	Distribute frozen oven chips evenly on the baking tray. First setting is for thin French fries, the second setting is for thick oven chips.
3	**Homemade Lasagne**	0.3-0.5 0.8-1.0	Big grid	3	Prepare fresh lasagne or use ready prepared product and put into a suitable sized ovenproof dish. Put dish in the centre of oven.
4	**Homemade Pizza**	1.0-1.2 1.3-1.5	Baking tray	3	Put pizza on the tray. The weight ranges include topping such as sauce, vegetables, ham and cheese. Setting 1 (1.0-1.2kg) is for thin pizzas and setting 2 (1.3-1.5kg) is for pizza with much topping.
5	**Beef Steaks**	0.3-0.6 0.6-0.8	Drippping tray with small grid	4	Put marinated beef steaks side by side on the small grid. Turn over, as soon as the oven beeps. The first setting is for thin beef steaks, the second setting is for thick beef steaks.
6	**Roast Beef**	0.6-0.8 0.9-1.1	Drippping tray with small grid	2	Put marinated roast beef on small grid. Turn over, as soon as the oven beeps.
7	**Roast Pork**	0.6-0.8 0.9-1.1	Drippping tray with small grid	2	Put marinated roast pork on small grid with the rind side down. Turn over as soon as the oven beeps.
8	**Lamb Chops**	0.3-0.4 0.5-0.6	Drippping tray with small grid	4	Marinate lamb chops. Put lamp chops on small grid. Turn over, as soon as the oven beeps. The first setting is for thin chops, the second setting is for thick chops.
9	**Chicken Pieces**	0.5-0.7 1.0-1.2	Dripping tray with small grid	4	Brush chicken pieces with oil and spices. Put chicken pieces side by side on the small grid. Turn over, as soon as the oven beeps. The first setting is for 2-3 chicken pieces the second setting for 4-5 chicken pieces.

NV6323BGSSR_EO_DG68-00191L_EN.indd 12 2012-02-20 4:57:06

No	Food item	Weight/kg	Accessory	Shelf level	Recommendation
10	**Whole Chicken**	1.0-1.1 1.2-1.3	Dripping tray with small grid	2	Brush whole chicken with oil and spices. Put chicken on the small grid with the breast side down. Turn over, as soon as the oven beeps.
11	**Roast Fish**	0.5-0.7 0.8-1.0	Dripping tray with small grid	4	Put fishes head to tail on the small grid. First setting is for 2 fishes, the second setting is for 4 fishes. Turn over, as soon as the oven beeps. The programme is suitable for whole fishes, like trout, pikeperch or gilthead.
12	**Roast Vegetables**	0.4-0.5 0.8-1.0	Dripping tray	4	Put vegetables, such as sliced courgette, pieces of pepper, sliced aubergine, mushrooms and cherry tomatoes into dripping tray. Brush with a mixture of olive oil, herbs and spices.
13	**Marble Cake**	0.5-0.6 0.7-0.8 0.9-1.0	Big grid	2	Put dough into a suitable sized buttered baking dish for bundt cake.
14	**Fruit Flan Base**	0.3-0.4 (large) 0.2-0.3 (tartlets)	Big grid	3	Put dough into buttered baking dish for cake base. First setting is for one fruit flan base, the second setting is for 5-6 small tartlets.
15	**Muffins**	0.5-0.6 0.7-0.8	Big grid	3	Put dough into black metal baking dish for 12 muffins. First setting is for small muffins, the second setting is for large muffins.

NV6323BGSSR_EO_DG68-00191L_EN.indd 13 2012-02-20 4:57:06

INSTALLATION

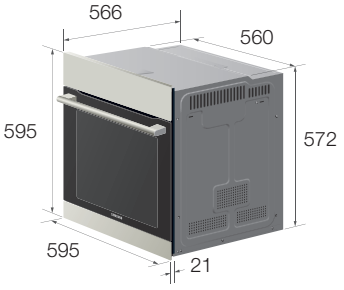
Safety instructions for the installation

This oven may be installed only by an approved electrician. The installer is responsible for connecting the appliance to the mains and in so doing for observing the relevant safety regulations.

- Ensure protection from live parts when installing the oven.
- The kitchen cabinet in which the oven is built in must satisfy stability requirements as specified in DIN 68930.

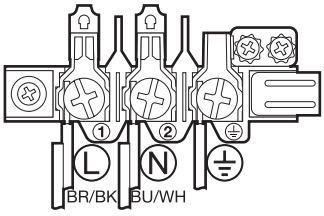
Technical specifications

Input voltage/Frequency	230 V ~ 50 Hz
Volume (usable capacity)	66 L
Output rating	max. 3400 W
Net weight	approx. 30.5 kg
Weight with packaging	approx. 35.5 kg
Housing (W x H x D)	595 x 595 x 566 mm
Oven interior (W x H x D)	440 x 365 x 405 mm



Power connection

If the appliance is not connected to the mains with a plug, a multi-pole isolator switch (with at least 3 mm contact spacing) must be provided in order to satisfy safety regulations. The power cable H05 RR-F or H05 VV-F, min.1.5 m, 1.5 ~ 2.5 mm^2) must be of sufficient length to be connected to the oven, even if the oven stands on the floor in front of its built-in cabinet. Open the rear connection cover of the oven with a screwdriver and loosen the screws of the cable clamp before you connect the power lines to the relevant connection terminals. The oven is earthed via the (⏚)-terminal. If the oven is connected to the mains with a plug, this plug must remain accessible after the oven is installed. Samsung will take no responsibility for accidents that originate from a missing or faulty earth connection.

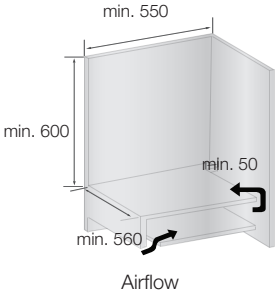


Installation in the cabinet

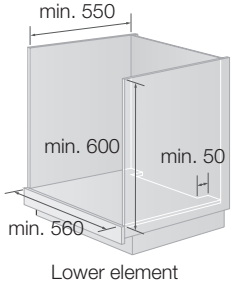
This is a built-in oven, which needs to be installed into an upper or lower cabinet.

- Observe minimum distances.
- Fix oven on both sides using screws

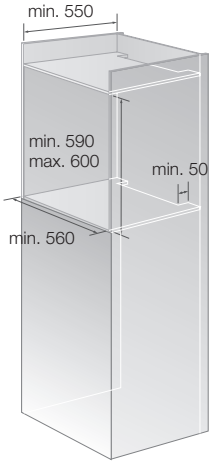
After installation, remove the vinyl protective film from the door to the appliance and the protective film from the interior surfaces of the oven.



Airflow



Lower element



Top element

NV6323BGSSR_EO_DG68-00191L_EN.indd 14 2012-02-20 4:57:07

INITIAL SETUP

Initial cleaning

Before the oven is used for the first time, it should be cleaned thoroughly. Do not use any abrasive cleaning agents, cloths or substances, because they could damage the oven surfaces.
Use warm water, detergent and soft clean cloth to clean the baking tray, dripping tray, grids and the other accessories, as well as the internal compartment and the guide rails at the oven sides. The front should be cleaned with damp, soft and clean cloth.
Check if the oven clock is set correctly and remove all accessories from the oven. Run oven in single mode with convection for one hour at 200 °C. This procedure will burn any remaining production substances in the oven with an unmistakeable odour. This is normal, though make sure your kitchen is well ventilated during that time.

TROUBLESHOOTING

PROBLEM	SOLUTION
What should I do if the oven doesn't heat up?	• The oven may not be switched on. Switch the oven on. • The clock may not be set. Set the clock. • Check to see if the required settings have been applied. • A household fuse may have blown or a circuit breaker may has tripped. Replace the fuses or reset the circuit. If this happens repeatedly, call an electrician.
What should I do if the oven doesn't heat up even after the function and temperature have been set?	• There may be problems with the internal electrical connections. Call your local service centre.
What should I do if an error code appears and the oven does not heat up?	• There is a fault in the internal electrical circuit connection. Call your local service centre.
What should I do if the time display is blinking?	• There has been a power failure. Set the clock.
What should I do if the oven light doesn't illuminate?	• The oven light is faulty. Call your local service centre.
What should I do if the oven's fan is running without having been set?	• After use, the oven's fan runs until the oven has cooled down. Call your local service centre if the fan continues to run after the oven has cooled down.

INFORMATION CODES

CODE	PROBLEM	SOLUTION
	Safety shut off. The oven continues operating at the set temperature for a prolonged time.	Turn oven off and remove food. Allow oven to cool before using it again.
	Key is pressed for over 10 seconds.	Call your local SAMSUNG Customer Care Centre.
[1]	An oven error may cause low performance and problems in safety. Stop using the oven immediately.	Call your local SAMSUNG Customer Care Centre.

1) ** refers to all numbers.

NV6323BGSSR_EO_DG68-00191L_EN.indd 15 2012-02-20 4:57:08

cleaning & care

RAPID DRYING

1. Leave the oven door ajar at approximately 30 °.
2. Set the operation knob to single mode.
3. Press the function button.
4. Select convection with the selector knob.
5. Set a cooking time of about 5 minutes and a temperature of 50 °C.
6. Switch the oven off at the end of this period.

CATALYTIC ENAMEL SURFACE (OPTIONAL)

The removable cover casing is coated with a dark gray catalytic enamel this can become coated with oil and fat distributed by circulating air during convection heating. These deposits will burn off at oven temperatures of 200 °C and higher, for example, while baking or roasting. Higher temperatures will result in faster burning.

1. Remove all accessories from the oven.
2. Clean all interior oven surfaces as described in the hand cleaning section.
3. Set the oven to conventional.
4. Set the heat to 250 °C.
5. Run the oven for approximately 1 hour. The length of time depends on the degree of soiling. Any remaining soil will gradually disappear with each subsequent use of the oven at high temperatures.

HAND CLEANING

⚠ **CAUTION:** MAKE SURE THE OVEN AND ACCESSORY IS COOL BEFORE CLEANING

Oven Interior

- For cleaning the interior of the oven, use a clean cloth and a mild cleaning agent or warm soapy water.
- Do not hand-clean the door seal.
- Do not use scouring pads or cleaning sponges.
- To avoid damaging the enameled oven surfaces, use customary oven cleaners.
- To remove stubborn soil, use a special oven cleaner.

Do not use abrasive cleaning agents, hard brushes, scouring pads or cloths, steel wool, knives or other abrasive materials.

Oven exterior

- For cleaning the exterior of the oven, use a clean cloth and a mild cleaning agent or warm soapy water.
- Dry with kitchen roll or a dry towel.
- Do not use scourers, caustic cleaners or abrasive products.

Stainless steel oven fronts

- Do not use steel wool, scouring pads or other abrasives. They may damage the finish.

Aluminum oven fronts

- Wipe the surface gently with a soft clean cloth or micro fiber cloth and a mild window cleaning detergent.

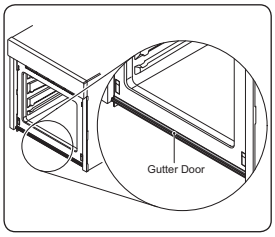
Accessory

Wash the accessory after every use and dry it with a kitchen towel. If necessary, lay in warm soapy water for about 30 minutes for easier cleaning.

NV6323BGSSR_EO_DG68-00191L_EN.indd 16 2012-02-20 4:57:08

Gutter door

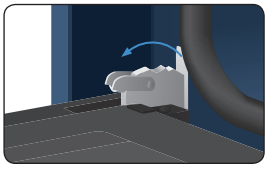
- The gutter door is for collecting the water from the moisture when oven is operating and it protects furniture. Clean the gutter door after cooking.

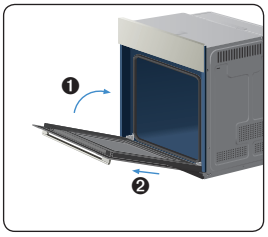


DOOR REMOVAL

For normal use, the oven door must not be removed but if removal is necessary, for example, for cleaning purposes, follow these instructions.

⚠ **CAUTION**: The oven door is heavy.



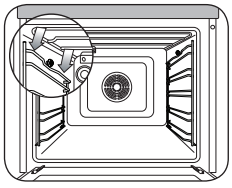


1. Open the door and flip open the clips at both hinges completely.

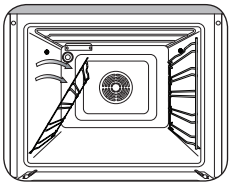
2. Close the door by approximately 70 °. With both hands, grasp the sides of the oven door at its middle and pull-lift until the hinges can be taken out.

NV6323BGSSR_EO_DG68-00191L_EN.indd 17 2012-02-20 4:57:09

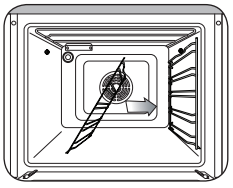
DETACHING THE SIDE RUNNERS (OPTIONAL)



1. Press central part of the side runner top portion.



2. Rotate the side runner by approximately 45 °.

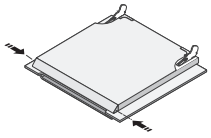


3. Pull and remove the side runner from bottom two holes.

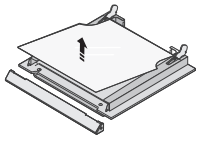
ATTACHING: Repeat steps 1, 2 and 3 in reverse order.

DOOR GLASS REMOVAL

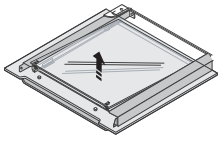
The oven door is equipped with three sheets of glass placed against each other. These sheets can be removed for cleaning.



1 Press the both buttons on the left and right sides of the door.



2 Detach the covering and remove glass 1 from the door.



3 Lift glass 2 and Clean the sheets with warm water or washing-up liquid and polish dry them with a soft clean cloth.

The Door-Glass is different from 2 EA to 4 EA model by model.
But, the method of the disassembly and assembly is same.

When assembly the inner glass 1, put printing to direction below.

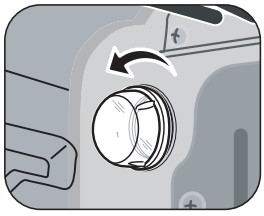
BULB EXCHANGE

Danger of electric shock! Before replacing any of the oven bulbs, take the following steps:

- Switch oven Off.
- Disconnect the oven from the mains.
- Protect the oven light bulb and the glass cap by laying a cloth on the bottom of the oven compartment.
- Bulbs can be purchased from the SAMSUNG Service Centre.

Rear oven lamp

1. Remove cap by turning anticlockwise and remove the metal ring, the sheet ring and clean the glass cap. If necessary, replace the bulb with a 25 watt, 230 V, 300 °C heat-resistant oven light bulb.
2. Clean the glass cap, the metal ring and the sheet ring if necessary.
3. Fit the metal and the sheet ring to the glass cap.
4. Place glass cap where you have removed it in step 1 and turn it clockwise to keep it in place.



NV6323BGSSR_EO_DG68-00191L_EN.indd 18 2012-02-20 4:57:10

memo

CORRECT DISPOSAL OF THIS PRODUCT (WASTE ELECTRICAL & ELECTRONIC EQUIPMENT)

(Applicable in the European Union and other European countries with separate collection systems)

This marking on the product, accessories or literature indicates that the product and its electronic accessories (e.g. charger, headset, USB cable) should not be disposed of with other household waste at the end of their working life. To prevent possible harm to the environment or human health from uncontrolled waste disposal, please separate these items from other types of waste and recycle them responsibly to promote the sustainable reuse of material resources.

Household users should contact either the retailer where they purchased this product, or their local government office, for details of where and how they can take these items for environmentally safe recycling.

Business users should contact their supplier and check the terms and conditions of the purchase contract. This product and its electronic accessories should not be mixed with other commercial wastes for disposal.

SAMSUNG

QUESTIONS OR COMMENTS

COUNTRY	CALL	OR VISIT US ONLINE AT
ALBANIA	42 27 5755	www.samsung.com
BOSNIA	05 133 1999	
BULGARIA	07001 33 11	
CROATIA	062 - SAMSUNG (062-726-7864)	
CZECH	800 - SAMSUNG (800-726786)	
HUNGARY	06-80-SAMSUNG(726-7864)	
KOSOVO	+381 0113216899	
MACEDONIA	023 207 777	
MONTENEGRO	020 405 888	
POLAND	0 801 1SAMSUNG(172678) +48 22 607-93-33	
RUMANIA	08010 SAMSUNG (08010 726 7864) only from landline (+40) 21 206 01 10 from mobile and land line	
SERBIA	0700 Samsung (0700 726 7864)	
SLOVAKIA	0800 - SAMSUNG(0800-726 786)	
LITHUANIA	8-800-77777	
LATVIA	8000-7267	
ESTONIA	800-7267	

Code No.: DG68-00191L